

**INOVASI *MACARONI SCHOTEL* DENGAN DAUN KELOR SEBAGAI
ALTERNATIF PENGGANTI *MACARONI***



TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Studi pada Program
Studi Diploma III Perhotelan

Oleh:

Nama : Almira Zadah

NIM : 22100008

PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN

POLITEKNIK HARAPAN BERSAMA TEGAL

2025

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Almira Zadah

NIM : 22100008

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, saya menyetujui untuk memberikan kepada Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Nonexclusive Royalty-Free Right*) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul:

**"INOVASI MACARONI SCHOTEL DENGAN DAUN KELOR SEBAGAI
ALTERNATIF PENGGANTI MACARONI"**

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama berhak menyimpan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Tegal, 7 Juli 2025

Yang Membuat Pernyataan,



Almira Zadah

NIM. 22100008

HALAMAN REKOMENDASI

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama : Almira Zadah
NIM : 22100008
Program Studi : Diploma III Perhotelan
Judul Tugas Akhir :

**"INOVASI *MACARONI SCHOTEL* DENGAN DAUN KELOR SEBAGAI
ALTERNATIF PENGGANTI *MACARONI*"**

Mahasiswa tersebut telah dinyatakan selesai melaksanakan bimbingan dan dapat mengikuti Ujian Tugas Akhir pada tahun akademik 2025.

Tegal, 7 Juli 2025

Pembimbing I,

Pembimbing 2,



Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M.Par.

NIPY. 12.017.362



Joko Patriot

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama : Almira Zadah

NIM : 22100008

Program Studi : Diploma III Perhotelan

Judul Tugas Akhir :

**"INOVASI *MACARONI SCHOTEL* DENGAN DAUN KELOR SEBAGAI
ALTERNATIF PENGGANTI *MACARONI*"**

Dinyatakan ~~LULUS/TIDAK LULUS~~ setelah dipertahankan di hadapan Dewan
Penguji Tugas Akhir Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan
Bersama.

Tegal, 29 Juli 2025

Dewan Penguji,

Jabatan	Nama	Tanda Tangan
1. Ketua	Tantri Adithia S., S.Pd., M.M.Par.	1.
2. Anggota I	Solati, S.Pd, M.M.Par.	2.
3. Anggota II	Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M.Par.	3.

Mengetahui,

Ketua Prodi Diploma III Perhotelan



Douzensius Hendra Putra, S.T., M.M.

NIPY. 06.021.517

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadiran Allah SWT, Tuhan Yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang yang telah melimpahkan segala rahmat, hidayah dan inayah-Nya hingga terselesaikannya laporan Tugas Akhir dengan judul “Inovasi *Macaroni Schotel* Dengan Daun Kelor Sebagai Alternatif Pengganti *Macaroni*”. Tugas Akhir merupakan suatu kewajiban yang harus dilaksanakan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan dalam mencapai derajat Diploma III pada program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama.

Selama melaksanakan penelitian dan kemudian tersusun dalam laporan Tugas Akhir ini, banyak pihak yang telah memberikan bantuan, dukungan dan bimbingan. Pada kesempatan ini, tak lupa penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. apt. Heru Nurcahyo, S.Farm., M.Sc., selaku Direktur Politeknik Harapan Bersama Tegal.
2. Bapak Lourensus Hendra Putra, S.T., M.M., selaku Ketua Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama Tegal.
3. Ibu Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M.Par., selaku Dosen Pembimbing I.
4. Bapak Joko Patriot selaku Pembimbing II.
5. Semua pihak yang telah mendukung, membantu serta mendoakan penyelesaian laporan Tugas Akhir ini.

Semoga laporan Tugas Akhir ini dapat memberikan sumbangan untuk pengembangan keilmuan dan sebagai bahan masukan untuk industri.

Tegal, 7 Juli 2025

Penulis,



Almira Zadah

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERNYATAAN	ii
HALAMAN REKOMENDASI	iii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR GRAFIK	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	4
1.5 Manfaat Penelitian	5

BAB II LANDASAN TEORI	6
2.1 Inovasi.....	6
2.2 <i>Macaroni Schotel</i>	7
2.3 Daun Kelor	8
2.4 Bahan-Bahan dalam <i>Macaroni Schotel</i> Daun Kelor	9
2.5 Kerangka Pemikiran.....	18
BAB III METODE PENELITIAN	19
3.1 Bahan Penelitian.....	19
3.2 Alat Penelitian.....	19
3.3 Prosedur Penelitian.....	20
3.4 Populasi dan Sampel	25
3.5 Instrumen Skala Pengukuran	29
3.6 Metode Penelitian.....	30
3.7 Analisis Data	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN PENELITIAN.....	33
4.1 Hasil Penelitian	33
4.2 Pembahasan.....	44
BAB V PENUTUP	48
5.1 Simpulan	48
5.2 Saran.....	48

DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran	18
Gambar 3. 1 Pembuatan <i>Macaroni Schotel</i> dengan Daun Kelor	23
Gambar 4. 1 Jenis Kelamin Panelis	37
Gambar 4. 2 Usia Panelis	37

DAFTAR GRAFIK

Grafik 4. 1 Hasil Uji Organoleptik Subvarian Rasa.....	39
Grafik 4. 2 Hasil Uji Organoleptik Subvarian Warna	40
Grafik 4. 3 Hasil Uji Organoleptik Subvarian Aroma.....	42
Grafik 4. 4 Hasil Uji Organoleptik Subvarian Tekstur.....	43
Grafik 4. 5 Grafik Subvarian.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Bahan Penelitian.....	19
Tabel 3. 2 Alat Penelitian	19
Tabel 3. 3 Resep dan Cara Membuat	23
Tabel 3. 4 Tabel Sampel Krecjie dan Morgan	27
Tabel 4. 1 Tabulasi Data Kuesioner	34
Tabel 4. 2 Tabel rata-rata.....	36
Tabel 4. 3 Frekuensi Rasa	38
Tabel 4. 4 Frekuensi Warna.....	40
Tabel 4. 5 Frekuensi Aroma	41
Tabel 4. 6 Frekuensi Tekstur	43
Tabel 4. 7 Rata-Rata Uji Organoleptik.....	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Kesepakatan Bimbingan.....	55
Lampiran 2. Formulir Bimbingan	57
Lampiran 3. Kuesioner.....	60
Lampiran 4. Dokumentasi Produk	62
Lampiran 5. Skema Pembuatan Produk	63

ABSTRAK

Zadah, Almira. 2025. Inovasi *Macaroni Schotel* dengan Daun Kelor Sebagai Alternatif Pengganti *Macaroni*. Program Studi DIII Perhotelan, Politeknik Harapan Bersama. Pembimbing I: Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M.Par. Pembimbing II: Joko Patriot.

Dalam penelitian ini, inovasi produk yang akan digunakan adalah inovasi dari *macaroni schotel*, bahan dasar utama yang digunakan untuk membuat yaitu tepung dan daun kelor. Daun kelor mempunyai manfaat untuk kesehatan dan berpotensi untuk menyembuhkan berbagai penyakit. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui *macaroni schotel* yang dibuat dengan campuran daun kelor. Penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen. Jumlah sampel dalam penelitian berjumlah 36 panelis. Teknik Pengambilan *sampling* menggunakan teknik *simple random sampling* atau pengambilan sampel acak sederhana. Teknik pembuatan menggunakan teknik memanggang. Analisis data pada penelitian ini dengan uji organoleptik dengan kriteria penilaian warna, rasa, aroma, dan tekstur. Dari penelitian ini rasa dan warna memperoleh nilai rata-rata tertinggi sebesar 3.86 sedangkan rata-rata kriteria nilai dari tekstur dan aroma juga sangat baik, yaitu 3.83. Dapat disimpulkan bahwa inovasi *macaroni schotel* dengan daun kelor sebagai alternatif pengganti *macaroni* dapat diterima oleh masyarakat. Penelitian yang lebih lanjut bisa berfokus pada strategi pemasaran dari *macaroni schotel* dengan daun kelor kepada masyarakat.

Kata Kunci: daun kelor, inovasi, *macaroni schotel*

ABSTRACT

Zadah, Almira. 2025. Innovation of Macaroni Schotel with Moringa Leaves as an Alternative Substitute for Macaroni. Hospitality Diploma III Study Program, Politeknik Harapan Bersama. Advisor I: Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M.Par. Advisor II: Joko Patriot.

This study focuses on product innovation in macaroni schotel, utilizing flour and moringa leaves as primary ingredients. Moringa leaves offer significant health benefits and possess therapeutic potential for treating various diseases. The objective of this study was to evaluate the characteristics of macaroni schotel prepared with moringa leaf incorporation. This research employed a quantitative approach with experimental methodology. The study involved 36 panelists as sample size. Sampling technique employed simple random sampling method for participant selection. The preparation technique utilized baking methods for product development. Data analysis was conducted through organoleptic testing, evaluating four criteria: color, taste, aroma, and texture. The research findings indicated that taste and color achieved the highest average scores of 3.86, while texture and aroma also demonstrated excellent ratings with an average score of 3.83, suggesting favorable sensory acceptance of the moringa-enhanced macaroni schotel. It can be concluded that innovation of macaroni schotel with moringa leaves as an alternative substitute for macaroni is acceptable to the community. Further research could focus on marketing strategies for macaroni schotel with moringa leaves to the community.

Keywords: *innovation, macaroni schotel, moringa leaves*