

INOVASI DIMSUM DENGAN PATI GANYONG



TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Studi
Pada Program Studi Diploma III Perhotelan

Oleh:

Nama : Moh. Nazriel Ilham

NIM : 22100011

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN
POLITEKNIK HARAPAN BERSAMA TEGAL
2025**

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Moh. Nazriel Ilham

Nim : 22100011

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 DIMSUM DENGAN PATI GANYONG “

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak bebas Noneksklusif ini program studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama berhak menyimpan, mengelola dalam bentuk pengakalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis atau pencipta dan pemilik hak cipta

Demikian pernyataan ini saya buat dengan-sebenarnya.

Tegal, 22 Juli 2025

Y
ataa

Moh. Nazriel Ilham
NIM. 22100011

HALAMAN REKOMENDASI

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama : Moh. Nazriel Ilham

NIM : 22100011

Program Studi : Diploma III Perhotelan

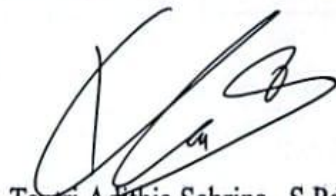
Judul Tugas Akhir :

“ INOVASI DIMSUM DENGAN PATI GANYONG”

Mahasiswa tersebut telah dinyatakan selesai melaksanakan bimbingan dan dapat mengikuti ujian tugas akhir pada tahun akademik 2025.

Tegal , 22 Juli 2025

Pembimbing I,



Tantri Adithia Sabrina , S.Pd., M.M. Par.
NIPY. 12.017.361

Pembimbing II,



Hana Yulinda Fithriyani , M.Pd.
NIPY. 10.020.459

HALAMAN PENGESAHAN

Pembimbing Tugas Akhir merekomendasi kepada :

Nama : Moh. Nazriel Ilham

NIM : 22100011

Program Studi : Diploma III Perhotelan

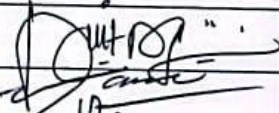
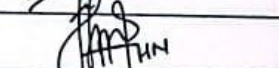
Judul Tugas Akhir :

“ INOVASI DIMSUM DENGAN PATI GANYONG ”

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

Tegal, 29 Juli 2025

Dewan Penguji,

Jabatan	Nama	Tanda Tangan
1. Ketua	Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M.Par.	
2. Anggota I	Wiyanti, S.Kom., M.M.	
3. Anggota II	Hana Yulinda Fithriyani, M.Pd.	

Mengetahui,
Ketua Prodi Diploma III Perhotelan



Laurensius Hendra Putra, S.T., M.M.
NIPY. 06.021.517

KATA PENGANTAR

Dengan Memanjatkan puji syukur kehadiran allah swt, tuhan maha pengasih dan maha penyanyang yang telah melimpahkan segala rahmat, hidayah dan inayah-Nya hingga terselesaikannya laporan Tugas Akhir dengan judul “Inovasi Dimsum Dengan Pati Ganyong”. Tugas Akhir merupakan kelulusan dalam mencapai derajat Diploma III pada Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama.

Selama melakukan 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 terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. apt. Heru Nurcahyo, S.Farm., M.Sc., selaku Direktur Politeknik Harapan Bersama Tegal.
2. Bapak Lourensius Hendra Putra, S.T., M.M., selaku Ketua Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama.
3. Ibu Tantri Adithia Sabrina, S.Pd., M.M.Par., selaku dosen Pembimbing I.
4. Ibu Hana Yulinda Fithriyani, M.Pd., selaku Dosen Pembimbing II.
5. Serta semua pihak yang telah mendukung, membantu, dan mendoakan penyelesaian Laporan Tugas Akhir ini.

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

Tegal, 22 Juli 2025

Penulis

Moh. Nazriel Ilham

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERNYATAAN	ii
HALAMAN REKOMENDASI	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Batasan Masalah.....	5
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	6
1.5.1 Manfaat Teoritis.....	6

1.5.2 Manfaat Praktis	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
2.1 Inovasi Makanan	7
2.2 Dimsum	8
2.2.1 Jenis Jenis Dimsum.....	9
2.3 Ganyong	9
2.3.1 Pati Ganyong.....	10
2.4 Paha Ayam	11
2.5 Bawang Putih	12
2.6 Telur	13
2.7 Garam	14
2.8 Gula	15
2.9 Merica.....	15
2.10 Es Batu	15
2.11 Saus Tiram.....	16
2.12 Kecap Asin	16
2.13 Wortel.....	17
2.14 Kulit Dimsum	17
2.15 Kerangka Pemikiran	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	20

3.1 Bahan Penelitian.....	20
3.2 Alat Penelitian	21
3.3 Prosedur Penelitian.....	21
3.3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	21
3.3.2 Preparasi Sampel.....	22
3.4 Populasi dan Sampel	28
3.4.1 Populasi.....	28
3.4.2 Sampel	29
3.5 Instrumen Skala Pengukuran.....	31
3.6 Metode Penelitian.....	32
3.7 Analisis Data	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	35
4.1 Hasil Penelitian.....	35
4.1.1 Profil Produk.....	35
4.1.2 Hasil Pengumpulan Data	35
4.1.3 Hasil Profil Panelis	40
4.1.4 Hasil Kuesioner.....	42
4.2 Pembahasan	50
BAB V PENUTUP.....	54
5.1 Kesimpulan.....	54

5.2 Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN.....	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Umbi Ganyong	10
Gambar 2. 2 Kerangka Pemikiran	19
Gambar 3. 1 Pembuatan Dimsum dengan Pati Ganyong	26
Gambar 4. 1 Diagram Jenis Kelamin Responden	40
Gambar 4. 2 Diagram Usia Responden.....	41
Gambar 4. 3 Grafik Hasil Uji Organoleptik Subvarian Rasa.....	43
Gambar 4. 4 Grafik Hasil Uji Organoleptik Subvarian Tekstur	45
Gambar 4. 5 Grafik Hasil Uji Organoleptik Subvarian Warna	47
Gambar 4. 6 Grafik Hasil Uji Organoleptik Subvarian Aroma	49
Gambar 4. 7 Grafik Subvarian Rasa, Tekstur, Warna, Aroma	52

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Bahan Penelitian	20
Tabel 3. 2 Alat Penelitian.....	21
Tabel 3. 3 Resep dan Cara Pembuatan.....	27
Tabel 3. 4 Tabel Sampel Krecjie Dan Morgan	30
Tabel 4. 1 Tabel Tabulasi Data	37
Tabel 4. 2 Tabel Pengelompokan Data	39
Tabel 4. 3 Frekuensi Rasa	42
Tabel 4. 4 Frekuensi Tekstur.....	44
Tabel 4. 5 Frekuensi Warna	46
Tabel 4. 6 Frekuensi Aroma.....	48
Tabel 4. 7 Rata-Rata Uji Organoleptik	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Kuesioner	63
Lampiran 2 Form Uji Organoleptik	64
Lampiran 3 Surat Kesepakatan Bimbingan (Pembimbing I)	65
Lampiran 4 Surat Kesepakatan Bimbingan (Pembimbing II)	66
Lampiran 5 Lembar Bimbingan (Pembimbing I)	67
Lampiran 6 Lembar Bimbingan (Pembimbing II)	71
Lampiran 7 Halaman Persetujuan Proposal Tugas Akhir	74
Lampiran 8 Gambar Alur Pembuatan Dimsum	75

ABSTRAK

Ilham, Moh. Nazriel. 2025. Inovasi Dimsum dengan Pati Ganyong. Program Studi Diploma III Perhotelan, Politeknik Harapan Bersama. Pembimbing I: Tantri Adithia S,Pd., M.M. Par. Pembimbing II: Hana Yulinda F, M.Pd.

Inovasi dimsum dengan pati ganyong merupakan pengembangan produk yang sudah ada. Namun, penelitian ini memanfaatkan pati ganyong diversifikasi sebagai pengganti tepung tapioka pada produk dimsum, sehingga menjadikan inovasi dimsum lebih bernutrisi dan rendah kalori. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hasil inovasi dimsum dengan pati ganyong. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif yang menggunakan metode eksperimen dengan menggunakan teknik *steam*. Pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan kuesioner uji organoleptik meliputi rasa, aroma, tekstur, dan warna. Sampel pada penelitian ini sebanyak 36 panelis. Pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan *simple random sampling*. Kemudian data dianalisis menggunakan *Statistic Product and Service Solution* (SPSS). Hasil penelitian yang ditunjukkan oleh hasil uji organoleptik bahwa rasa memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu 4,22, diikuti oleh warna 3,94, tekstur 3,92, dan aroma 3,89. Keempat nilai ini menunjukkan hasil yang signifikan. Dengan ini produk inovasi dimsum dengan pati ganyong diterima oleh responden.

Kata Kunci: dimsum, ganyong, inovasi

ABSTRACT

Ilham, Moh. Nazriel. 2025. Dimsum Innovation with Ganyong Starch. Diploma III Hospitality Study Program, Harapan Bersama Polytechnic. Advisor I: Tantri Adithia S,Pd., M.M. Par. Advisor II: Hana Yulinda F, M.Pd.

Dimsum innovation with ganyong starch is a development of existing products. However, this study utilizes diversified ganyong starch as a substitute for tapioca flour in dimsum products, making dimsum product innovations more nutritious and low in calories. The purpose of this study was to determine the results of dimsum product innovation with ganyong starch. This research was a quantitative study using an experimental method using a steam technique. Data collection in this study used an organoleptic test questionnaire including taste, fragrance, texture, and color. Sample in this study was 36 panelists. Sampling in this study used simple random sampling. Then data were analyzed using Statistic Product and Service Solution (SPSS). The research results from the organoleptic test indicated that taste had the highest average score at 4.22, followed by color at 3.94, texture at 3.92, and aroma at 3.89. All four of these scores showed significant results. This suggests that the innovative dimsum product using canna starch was well-received by respondents.

Keywords: *dimsum, ganyong, innovation*