

LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Kuesioner**KUESIONER**

JUDUL : INOVASI DIMSUM DENGAN PATI GANYONG

Dengan Hormat,

Dalam Rangka Penyusunan Penelitian Ini Mengenai Inovasi Dimsum Dengan Pati Ganyong, Dengan Ini Kami Mohon Kesediaan Anda Untuk Dapat Membantu Kami Memberikan Jawaban Atas Daftar Pernyataan Yang Ada Di Bawah Ini:

Atas Perhatian Dan Bantuannya Kami Ucapkan Terimakasih

Tegal, 22 Juni 2025

Moh. Nazriel Ilham

Lampiran 2 Form Uji Organoleptik

Form Uji Organoleptik Produk Dimsum Dengan Substitusi Pati Ganyong

Tanggal pengujian	29-JULI 2025
-------------------	--------------

A

PROFIL PANELIS	
Nama	Zufar
Jenis kelamin	☒ Laki-laki ☐ Perempuan
Usia	☐ 17-19 Tahun ☒ 20-22 Tahun ☐ 23-25 Tahun

B

Jenis Pengujian	Uji Organoleptik
Jenis sampel	Inovasi Dimsum Dengan Pati Ganyong
Intruksi	Berilah penilaian Terhadap Rasa Dan Tekstur Dari produk penilaian yang telah disajikan dengan memberi tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia

Keterangan	Penilaian				
	STS	TS	C	S	SS
Rasa					✓
Tekstur					✓
Warna				✓	
Aroma				✓	

Lampiran 3 Surat Kesepakatan Bimbingan (Pembimbing I)

SURAT KESEPAKATAN BIMBINGAN TUGAS AKHIR

Kami yang bertanda tangan di bawah ini:

Pihak Pertama:

Nama : Moh. Nazriel Ilham
NIM : 22100011
Program Studi : Diploma III Perhotelan

Pihak Kedua:

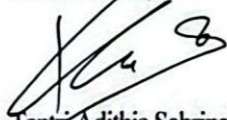
Nama : Tantri Adithia Sabrina, S.Pd., M.M.Par.
Status : Dosen/Praktisi
NIPY : 12.017.361
Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
Pangkat/Golongan : 3B

Pada hari ini Selasa tanggal 11 April 2025 telah terjadi kesepakatan bahwa Pihak Kedua bersedia menjadi Pembimbing I/II Tugas Akhir Pihak Pertama dengan syarat Pihak Pertama wajib melakukan bimbingan Tugas Akhir sekurang- kurangnya 1 (satu) kali dalam 1 (satu) minggu. Adapun waktu dan tempat pelaksanaan disepakati antar pihak.

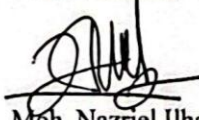
Demikian kesepakatan ini dibuat dengan penuh kesadaran guna kelancaran penyelesaian Tugas Akhir.

Tegal, 11 April 2025

Pihak Kedua,


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

Pihak Pertama,


Moh. Nazriel Ilham
NIM. 22100011

Mengetahui
Ketua Prodi Diploma III Perhotelan,


Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M.Par.
NIPY. 12.017.362

Lampiran 4 Surat Kesepakatan Bimbingan (Pembimbing II)

SURAT KESEPAKATAN BIMBINGAN TUGAS AKHIR

Kami yang bertanda tangan di bawah ini:

Pihak Pertama:

Nama : Moh. Nazriel Ilham
NIM : 22100011
Program Studi : Diploma III Perhotelan

Pihak Kedua:

Nama : Hana Yulinda Fithriyani, M.Pd.
Status : Dosen/Praktisi
NIPY : 10.020.459
Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
Pangkat/Golongan : 3B

Pada hari ini Kamis tanggal 03 Juni 2025 telah terjadi kesepakatan bahwa Pihak Kedua bersedia menjadi Pembimbing I/II Tugas Akhir Pihak Pertama dengan syarat Pihak Pertama wajib melakukan bimbingan Tugas Akhir sekurang-kurangnya 1 (satu) kali dalam 1 (satu) minggu. Adapun waktu dan tempat pelaksanaan disepakati antar pihak.

Demikian kesepakatan ini dibuat dengan penuh kesadaran guna kelancaran penyelesaian Tugas Akhir.

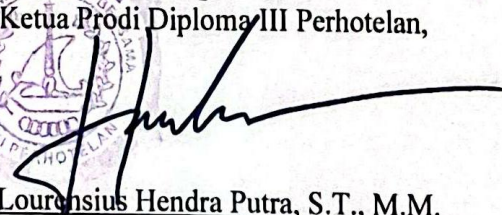
Tegal, 03 Juni 2025

Pihak Kedua,


Hana Yulinda Fithriyani, M.Pd.
NIPY. 10.020.459

Pihak Pertama,

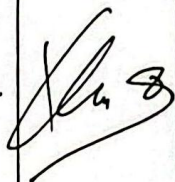

Moh. Nazriel Ilham
NIM. 22100011

Mengetahui
Ketua Prodi Diploma III Perhotelan,

Laurensius Hendra Putra, S.T., M.M.
NIPY. 12.017.362

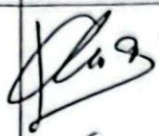
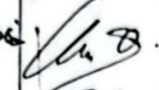
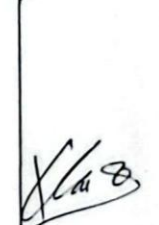
LEMBAR PEMBIMBING 1

NO	HARI	TANGGAL	URAIAN	TANDA TANGAN
1)	Rabu	23/04/2025	① Pembuatan tepung ganyong sebagai pengganti tepung maizena Perhatikan berapa banyak yang di pakai (dalam ukuran gr, ml dll) ② latar belakang diawali dengan F&B industri ③ Jarak antar Paragraf bisa diperbaiki agar sama semua ④ Pengertian dimsum bisa ditambah tentang bahannya & posisi dimsum di makanan Indonesia (Appetizer? makanan utama? dst?) Pengertian pati ganyong ditambah dengan pemanfaatannya di makanan	
2)	Rabu	30/04/2025	① Pada latar belakang kurang Paragraf terakhir yang menegaskan bahwa penulis memilih inovasi ini ② Rumusan masalah : Bagaimana inovasi ... ③ Dalam penulisan akademik tidak ada kata "Kita, Saya dst" ④ Manfaat Penelitian berupa narasi ⑤ Tujuan Penelitian ini " untuk mengetahui hasil inovasi dst " ⑥ Batasan masalah : dimsum dengan batasan jenis siomay ⑦ landasan teori ditambah jenis? dimsum & pengertian siomay ⑧ batasan teori ditambah ganyong	

LEMBAR PEMBIMBING 1

NO	HARI	TANGGAL	URAIAN	TANDA TANGAN
3	Rabu	7/2025 /5	- Pada tabel bahan & alat paneli fika diberikan nomor. - Dijelaskan juga gayung yg bisa diambil ketika berumur berapa? atau umur berapa? - Bagaimana memberi keterangan gambar berapa? - Penentuan sampel bisa memakai tabel Krejcie Morgan / Purus Sivin.	
④	Kamis	8/5 2025	- Jangan lupa untuk memasukkan semua bahan yg dipakai. - Bahasa cina jangan lupa di tulis. - Perhatikan huruf besar & kecil - Penjelasan gayung diambil dg gambar gayung. - Metode Penelitian ditambah metode kuantitatif berupa pengumpulan data melalui angket / kuisioner dalam hal ini uji organoleptik. Jelaskan juga angket / kuisioner itu apa? dan uji organoleptik itu apa. - Analisis data karena data yg bernpa angka maka memakai SPSS.	

LEMBAR PEMBIMBING I

NO	HARI	TANGGAL	URAIAN	TANDA TANGAN
5	Selasa	20/2025	- Bab IV ditalkan dibuat - Kuerier untuk uji ogandepreik ditalkan dibuat	
6	Kamis Senin	16/2025 16	- Perhatikan undangan nya, barua ditak dan yg masuk "n.d"	
7	Rabu	2/2025	- All Proposal	
8	Senin	7/2025 11	- Pura punggir kanan dikiri di seruci kan. - Perhatikan besa huruf besar & huruf kecil.	
9	Senin	8/2025	- Pada pembalasan subbab frekuensi Disi, tetatut, arana dan warna di selakan subbabnya. - Grafikanya diutak ke histogram. - Pada kerimpula hasil data rata-rata tentu diberi persentase.	
10	Rabu	10/2025 7	- Ditumbalkan foto produk dan step by step pembuatan produk. - Letak penamoran halaman diper baiki.	
11	Senin	14/2025 17	- Ditangkapi foto foto dan di - Font = 12 X5 Selun sesuai, di revisi.	
12	Selasa	15/2025 17	- Foto-foto pembuatan dirapikan lagi. - Silakan bica Daftar barang.	

Lampiran 6 Lembar Bimbingan (Pembimbing II)

LEMBAR BIMBINGAN TUGAS AKHIR

Nama : Moh. Nazriel Ilham

NIM : 22100011

NO	HARI	TANGGAL	URAIAN	TANDA TANGAN
1	Selasa	3-06-2025	- Penyusunan d3 seharusnya D III - titik setelah sitasi - bahasa asing dimiringkan - penambahan kalimat "terlebih lagi ganyong juga mengandung"	
2	Selasa	10-06-2025	- Penyusunan Fnb menjadi F&B - Penambahan kalimat - Penekanan pada subab - Spasi awal kalimat di kenalkan - tata letak subab kurang condong kekanan - Penambahan kalimat sebelum tabel dan kerangka pemikiran - "bahasan penelitian" di di susun pada tabel berikut - Spasi dibenerin lagi	
3	Senin	30-06-2025	- Penomoran belum TN R 12 - Smart art gambar kerangka pemikiran - kalimat pada tabel ditambah lagi - kalimat asing jangan lupa dimiringkan - kalimat di diatas tabel posisi list kalimat sebelumnya - kalimat paragraf 4 di letakkan setelah paragraf 1 - penambahan kalimat di tabel jadwal penelitian	

LEMBAR PEMBIMBING 2

NO	HARI	TANGGAL	URAIAN	TANDA TANGAN
4	Selasa	01-07-2025	- kalimat asing / - hapus paragraf 4 nya - tidak perlu di sertakan "berikut" - tambahkan peningkatan Setelah daftar tabel	
5.	Selasa	1-7-2025	ACC Proposal	
①	Rabu	02-7-2025	- elaborasi dengan jelas antara inovasi produk dengan produk penelitian yang menjadi dasar penelitian - Gambar gunanya ditetaskan Setelah paragraf 1 - Sitasi diperbaiki lagi - Perbaiki kalimat pada "gula"	
②	Selasa	15-7-2025	- kalimat tidak boleh double (jumlah → berjumlah) - data SPSS dikoreksi lagi - tabel diperbaiki	
③	Selasa	22-7-2025		

LEMBAR BIMBINGAN TUGAS AKHIR

Nama : Moh. Nazriel Ilham

NIM : 22100011

NO	HARI	TANGGAL	URAIAN	TANDA TANGAN
⑧	16-7-2025 Rabu	16-7-2025	- kalimat double tidak diperbolehkan ~ Jumlah → ber jumlah ~ - penulisan (di bawah) di spasi di atas - Grafik yang beda halaman kalimat sebelumnya tetap " Grafik ~" - Spasi tabel diperbaiki & spasinya 2 spasi kata dan tidak boleh di awal kalimat boleh memakai ~ ~ titik pada grafik dihapus - formulir Quantitative research	
⑨	Selasa	22-Juli-2025	- mendeley diperbaiki lagi antara nama depan & nama bolak-balok - Perbaiki penulisan dan urutan lampiran	
⑩	Selasa	22-07-2025	ACC Laporan TA	

Lampiran 7 Halaman Persetujuan Proposal Tugas Akhir

**HALAMAN PERSETUJUAN
PROPOSAL TUGAS AKHIR**

INOVASI DIMSUM DENGAN PATI GANYONG

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menempuh Mata Kuliah Tugas Akhir
Pada Program Studi Diploma III Perhotelan**

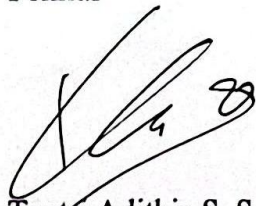
Oleh:

Nama: Moh. Nazriel Ilham

Nim: 22100011

Tegal, 11 Juni 2025

Menyetujui,
Penilai

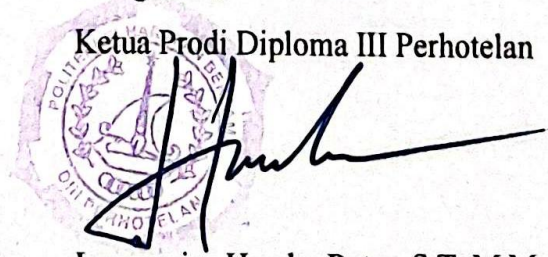


Tantri Adithia S, S.Pd., M.M. Par.

NIPY. 12.017.362

Mengetahui

Ketua Prodi Diploma III Perhotelan



Lourensus Hendra Putra. S.T.,M.M.

NIPY. 06.021.517

Lampiran 8 Gambar Alur Pembuatan Dimsum

No	Gambar	Proses Pembuatan
1	 	Siapkan bahan-bahan meliputi (paha ayam, pati ganyong, ganyong, garam, merica, gula, saus tiram, kecap asin, es batu, telur, bawang putih, wortel, kulit pangsit).
2		Masukan semua bahan ke dalam <i>chopper</i> kecuali wortel, ganyong, dan kulit pangsit.

3		<i>Chopper</i> (kasar) hingga menjadi adonan dimsum, setelah teracampur semua masukan ganyong yang sudah di potong kecil-kecil (cube). Lalu, lanjut mengaduk adonan yang berikutnya akan di bentuk.
4		Setelah adonan tercampur semua, bentuk dengan kulit dimsum (instan) menyerupai kelopak bunga dan untuk mempercantik tampilan

		dimsum bisa di taburi dengan parutan wortel.
5		Setelah itu, kukus dimsum selama 15-25 menit (api cenderung sedang) pastikan matang merata.
6		Setelah dikukus selama 15-25 menit dimsum siap untuk disajikan (bisa dicocol dengan saus sambal)