

**INOVASI KULINER NASI GORENG PATTAYA
BERBAHAN DASAR BUAH NAGA**



TUGAS AKHIR

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

Oleh :

Nama : Nanda Ferdiansyah

NIM : 21100001

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

2024

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nanda Ferdiansyah

NIM : 21100001

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 KULINER NASI GORENG PATTAYA BERBAHAN DASAR
BUAH NAGA”**

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, 15 Juli 2024
Yang membuat pernyataan


Nanda Ferdiansyah
21100001

HALAMAN REKOMENDASI

Pembimbing memberikan rekomendasi Tugas Akhir kepada saya:

Nama : Nanda Ferdiansyah

NIM : 21100001

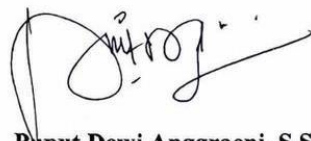
Program Studi : D III Perhotelan

Judul Tugas Akhir :

**“INOVASI KULINER NASI GORENG BERBAHAN DASAR BUAH
NAGA”**

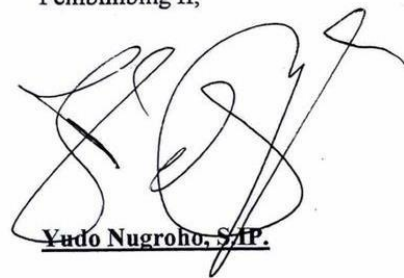
Mahasiswa tersebut telah dinyatakan selesai melaksanakan bimbingan dan dapat mengikuti Ujian Tugas Akhir pada tahun akademik

Pembimbing I,



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

Tegal, 17 Juli 2024
Pembimbing II,



Yudo Nugroho, S.TP.

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama : Nanda Ferdiansyah

NIM : 21100001

Program Studi : D III Perhotelan

Judul Tugas Akhir :

“INOVASI KULINER NASI GORENG BERBAHAN DASAR BUAH NAGA”

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

Tegal, 25 Juli 2024

Dewan Penguji

Jabatan	Nama	Tanda Tangan
1. Ketua	Wiyanti, S.Kom., M.M.	1.
2. Anggota I	Tantri Adithia S., S.Pd., M.M.Par	2.
3. Anggota II	Puput Dewi A., SST.Par., M.Par.	3.

Mengetahui,

Ketua Prodi Diploma III Perhotelan



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

KATA PENGANTAR

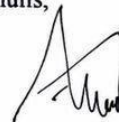
Dengan memanjatkan puji syukur kehadiran Allah SWT, Tuhan Yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang yang telah melimpahkan segala rahmat, hidayah dan inayah-Nya hingga terselesaikannya laporan Tugas Akhir dengan judul "INOVASI KULINER NASI GORENG BERBAHAN DASAR BUAH NAGA". Tugas Akhir merupakan suatu kewajiban 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 Agung Hendarto, S.E, M.A., Selaku Direktur Politeknik Harapan Bersama Tegal.
2. Ibu Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M.Par., 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 Yudo Nugroho, S.IP., selaku Dosen Pembimbing II.
5. Semua pihak yang telah mendukung, membantu serta mendoakan penyelesaian laporan Tugas Akhir ini.

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

Tegal, 15 Juli 2024
Penulis,



Nanda Ferdiansyah

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN.....	ii
HALAMAN REKOMENDASI.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK	xi
ABSTRACT	xii
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
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
2.1 Kuliner	7
2.2 Inovasi.....	8
2.3 Nasi Goreng.....	9
2.4 Pattaya.....	9
2.5 Buah Naga.....	10
2.6 Bahan-bahan Pembuatan Nasi goreng Buah Naga	12
2.7 Alat pembuatan Nasi Goreng buah naga.....	20
2.8 Metode pembuatan.....	23
2.9 Kerangka Pemikiran	25
BAB III METODE PENELITIAN	25

3.1	Bahan Penelitian	25
3.2	Alat Penelitian.....	26
3.3	Prosedur Penelitian	26
3.3.1	Waktu dan Tempat	26
3.3.2	Preparasi Sampel.....	26
3.3.3	Pembuatan Nasi Goreng.....	29
3.3.4	Cara Pembuatan dan Resep.....	30
3.4	Populasi dan Sampel.....	31
3.5	Instrumen skala pengukuran	35
3.6	Metode Penelitian	35
3.7	Analisis Data.....	36
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		39
4.1	Profil Penelitian	39
4.2	Hasil Penelitian	39
4.3	Pembahasan	50
BAB V PENUTUP.....		54
1.1	Kesimpulan	54
1.2	Saran	54
DAFTAR PUSTAKA.....		56
LAMPIRAN		68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran	25
Gambar 3. 1 Pembuatan Nasi Goreng	29
Gambar 4. 1 Gambar Diagram Pie Jenis Kelamin.....	44
Gambar 4. 2 Grafik Hasil Uji Organoleptik Subvarian Rasa	45
Gambar 4. 3 Grafik Hasil Uji Organoleptik Subvarian Tekstur	47
Gambar 4. 4 Grafik Hasil Uji Organoleptik Subvarian Warna	48
Gambar 4. 5 Grafik Hasil Uji Organoleptik Subvarian Aroma	50
Gambar 4. 6 Grafik Grafik Subvarian Rasa, Tekstur, Warna, Aroma	52

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Bahan Penelitian.....	25
Tabel 3.2 Alat Penelitian	26
Tabel 3. 3 Cara Pembuatan dan Resep.	30
Tabel 3. 4 Untuk menentukan ukuran sampel dari populasi tertentu	32
Tabel 4. 1Tabulasi Data Kusioner	40
Tabel 4. 2 Tabel Rata-Rata.....	43
Tabel 4. 3 Frekuensi Rasa	45
Tabel 4. 4Frekuensi Tekstur	46
Tabel 4. 5Frekuensi Warna.....	48
Tabel 4. 6 Frekuensi Aroma	49
Tabel 4. 7 Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik.....	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kusioner	68
Lampiran 2 Surat kesepatan pembimbing	70
Lampiran 3 Formulir bimbingan	72
Lampiran 4 Gambar produk	73

ABSTRAK

Ferdiansyah, Nanda. 2024. Inovasi Kuliner Nasi Goreng Pattaya Berbahan Dasar Buah Naga. Diploma III Perhotelan. Politeknik Harapan Bersama. Pembimbing I Puput Dewi Anggraeni., S.ST.Par., M.Par. Pembimbing II Yudo Nugroho, S.IP.

Kuliner di Indonesia sangat beraneka ragam bentuk dan rasanya. Tidak sedikit pula kuliner atau masakan yang di kreasikan menjadi produk baru sehingga dapat dijadikan wirausaha kedepannya dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan. kuliner yang dikreasikan dalam penelitian ini adalah inovasi kuliner nasi goreng pattaya berbahan dasar buah naga karena memiliki kaya akan manfaat untuk kesehatan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui inovasi kuliner nasi goreng berbahan dasar buah naga. Metode pengolahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah *stir frying*. Metode penelitian menggunakan metode eksperimen. panelis dalam penelitian ini berjumlah 40 orang. Analisis data dalam penelitian ini menggunakan uji organoleptic setelah itu diolah dengan menggunakan SPSS (*Statistical Product and Service Solution*).

Dari hasil penelitian menunjukan bahwa produk inovasi kuliner nasi goreng berbahan dasar buah naga disukai oleh para panelis dari segi rasa 4,47%, tekstur 4,42%, warna 4,36%, dan aroma 4,36%. Dapat disimpulkan bahwa inovasi produk kuliner nasi goreng pattaya berbahan dasar buah naga dapat diterima oleh masyarakat. Selanjutnya menu ini dapat dijadikan peluang usaha baru.

Kata Kunci: buah naga, eksperimen, inovasi, nasi goreng,

ABSTRACT

Ferdiansyah, Nanda. 2024. Culinary Innovation Of Pattaya Fried Rice Made From Dragon Fruit. Diploma III Hospitality, Polytechnic. Advisor I Puput Dewi Anggraeni., S.ST.Par., M.Par. Advisor II Yudo Nugroho, S.IP.

Indonesian culinary delights are very diverse in form and taste. Not a few culinary delights or dishes have been created into new product so that they can be used as entrepreneurs in the future and can create jobs. The culinary creation in this research is culinary innovation of pattaya fried rice made from dragon fruit because it has rich health benefits. The aim of this research was to determine the culinary innovation of pattaya fried rice made from dragon fruit. The processing method used in this research was stir frying. The research method used experimental methods. There were 40 panelists in this research. Data analysis in this research used organoleptic tests after that it was processed using SPSS (Statistical Product and Service Solution). The research results showed that the culinary innovation product of pattaya fried rice made from dragon fruit is liked by the panelistst in terms of taste 4.47%, texture 4.42%, color 4.36% and aroma 4.36%. It was concluded that the culinary innovation product of pattaya fried rice made from dragon fruit was acceptable to the public. Then this menu can be used as a new business opportunity.

Keywords: dragon fruit, experiment, innovation, fried rice