

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**PENAMBAHAN TEPUNG MOCAF (*MODIFIED CASSAVA*  
*FLOUR*) DAN JAMUR KUPING DALAM PEMBUATAN**  
**DIMSUM AYAM**

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar**  
**Ahli Madya**



**Disusun Oleh:**

**WIJI ALIYATI**

**NIM: 20710069**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**  
**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF**  
**JAKARTA**  
**2023**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**PENAMBAHAN TEPUNG MOCAF (*MODIFIED CASSAVA*  
*FLOUR*) DAN JAMUR KUPING DALAM PEMBUATAN**  
**DIMSUM AYAM**

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar**  
**Ahli Madya**



**Disusun Oleh:**

**WIJI ALIYATI**

**NIM: 20710069**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**  
**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF**  
**JAKARTA**

**2023**

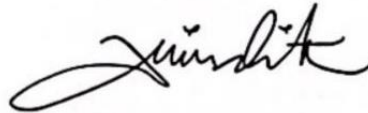
## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penambahan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Jamur Kuping Dalam Pembuatan Dimsum Ayam  
Penulis : Wiji Aliyati  
NIM : 20710069  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di Kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Jum'at, tanggal 07 Juli 2023

Disahkan oleh:

Ketua Penguji,



Anindita Budi Astuti, S.E, MM

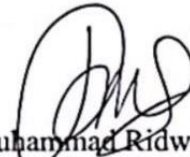
NIP. 198103052008122001

Penguji 1,

Penguji 2,



Maria Ulfa Catur Afriasih, S.Pd, MM  
NIP. 198605092019032011



Muhammad Ridwan, S. Ikom, M. M  
NIP.198603272019031013

Ketua Jurusan Pariwisata,



Anindita Budi Astuti, S.E, MM

NIP. 198103052008122001

## LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penambahan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Jamur Kuping Dalam Pembuatan Dimsum Ayam  
Penulis : Wiji Aliyati  
NIM : 20710069  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 23 Juni 2023

Pembimbing I



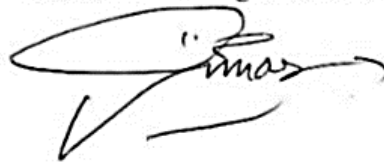
Muhammad Ridwan, S. Ikom, M. M  
NIP.198603272019031013

Pembimbing II



Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S. Pd, M. M. Par.  
NIP. 199104252022032012

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi



Dimas Bayu Pindandoyo, S.S., M.Sc  
NIP. 198402032019031005

## PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Wiji Aliyati

NIM : 20710069

Program Studi : Seni Kuliner

Juruan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2020

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: Penambahan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Jamur Kuping Dalam Pembuatan Dimsum Ayam adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme**. Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 16 Juli 2023

Yang menyatakan,



Wiji Aliyati

NIM. 20710069

## PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas akademika Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Wiji Aliyati

NIM : 20710069

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2020

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Non-eksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : **Penambahan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Jamur Kuping Dalam Pembuatan Dimsum Ayam beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).**

Dengan Hak Bebas Royalti Non-eksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 16 Juli 2023

Yang menyatakan,



Wiji Aliyati

NIM. 20710069

## ABSTRAK

- Judul Tugas Akhir : Penambahan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*)  
Dan Jamur Kuping Dalam Pembuatan Dimsum Ayam
- Penulis : Wiji Aliyati
- Pembimbing I : Muhammad Ridwan S. Ikom, M. M.
- Pembimbing II : Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S. Pd, M. M. Par.

*Dimsum is a processed ground meat product, in China it usually uses pork and then wrapped in thin wonton skin but in Indonesia, dim sum uses chicken meat because the majority of the population is Muslim. Mocaf flour is used as a substitute for wheat flour with a percentage increase of 25-50%. This writing aims to find out how to make and the level of liking for the addition of Mocaf Flour (Modified Cassava Flour) and Ear Mushrooms in Making Chicken Dimsum. The research method used is a quantitative research method in which the author will carry out a study using the experimental method, namely the hedonic test by assessing the level of preference for color, aroma, texture, and taste. The results were obtained because mocaf flour has a different character from wheat flour, it must be made with the right composition, namely in formulation 1 (25% mocaf flour and ear mushrooms). The results obtained at the level of liking with the highest value are formulation 1 (25% mocaf flour and ear mushrooms). From the results of the research that has been done, formulation 1 (25% mocaf flour and ear mushrooms) is preferred over the control (0% mocaf flour and ear mushrooms).*

**Keywords:** *Dimsum, Chicken, Mocaf Flour, Ear Mushroom.*

Dimsum merupakan produk olahan daging giling, di Tiongkok biasanya menggunakan daging babi lalu dibungkus kulit pangsit tipis namun Di Indonesia dimsum menggunakan daging ayam karena mayoritas penduduknya muslim. Tepung Mocaf digunakan sebagai pengganti tepung terigu dengan penambahan persentase 25-50%. Penulisan ini bertujuan untuk mengetahui cara pembuatan dan tingkat kesukaan Penambahan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Jamur Kuping Dalam Pembuatan Dimsum Ayam. Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian kuantitatif yang dimana penulis akan melaksanakan sebuah penelitian dengan menggunakan metode eksperimen ialah uji hedonik dengan menilai tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa. Hasil yang didapat karena tepung mocaf memiliki karakter yang berbeda pada tepung terigu maka harus dengan pembuatan komposisi yang pas yaitu pada fomulasi 1 (25% tepung mocaf dan jamur kuping). Hasil yang didapat pada tingkat kesukaan dengan nilai tertinggi adalah formulasi 1 (25% tepung mocaf dan jamur kuping). Dari hasil penelitian yang telah dilakukan formulasi 1 (25% tepung mocaf dan jamur kuping) lebih disukai dari kontrol (0% tepung mocaf dan jamur kuping).

**Kata Kunci:** *Dimsum, Ayam, Tepung Mocaf, Jamur Kuping.*

## PRAKATA

Puji Syukur Kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan Tugas Akhir ini merupakan salah satu persyaratan guna mencapai gelar Ahli Madya DIII Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam pembuatan tugas akhir ini, penulis akan melakukan eksperimen pembuatan dimsum ayam dengan penambahan tepung mocaf dan jamur kuping. Berdasarkan hal tersebut, penulis menyusun tugas akhir dengan judul **“Penambahan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Jamur Kuping Dalam Pembuatan Dimsum Ayam”**

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada disekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Tipri Rose Kartika, MM., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Bapak Nova Darmanto, S.Sos., M.Si., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Ibu Anindita Budi Astuti, S.E, M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Ibu Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd, M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Bapak Muhammad Ridwan, S. Ikom, M.M., selaku Pembimbing I pada Tugas Akhir.
7. Ibu Lu’luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd, M.M.Par. selaku pembimbing II pada tugas akhir.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani penulis selama penulis menempuh pendidikan disini.
9. Kedua orang tua penulis yang selalu mendoakan dan mendukung selama ini



10. Kepada teman – teman di Program Studi Seni Kuliner yang telah mensupport dan memotivasi penulis, sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini.
11. Kepada Tasya Indah Firdausti yang telah membantu selama penulis menempuh pendidikan disini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam pembuatan Tugas Akhir tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk proposal tugas akhir ini.

Jakarta, 16 Juli 2023



Wiji Aliyati

NIM. 20710069

## DAFTAR ISI

<b>COVER HALAMAN DALAM TUGAS AKHIR</b> .....	i
<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR</b> .....	ii
<b>LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR</b> .....	iii
<b>PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME</b> .....	iv
<b>PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH</b> .....	v
<b>ABSTRAK</b> .....	vi
<b>PRAKATA</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Batasan Masalah.....	3
D. Rumusan Masalah.....	4
E. Tujuan Penulisan.....	4
F. Manfaat Penulisan.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	6
A. Dimsum.....	6
B. Ayam.....	9
C. Tepung Mocaf.....	11
D. Jamur Kuping.....	11
<b>BAB III METODE PENULISAN</b> .....	13
A. Data/Objek Penulisan.....	13
B. Teknik Pengumpulan Data.....	14
C. Ruang Lingkup.....	18
D. Langkah Kerja.....	19
<b>BAB IV PEMBAHASAN</b> .....	31
A. Hasil Eksperimen.....	31
B. Deskripsi Hasil Penelitian.....	35
C. Food Costing.....	48

<b>BAB V PENUTUP</b> .....	51
A. Kesimpulan .....	51
B. Saran.....	52
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	53

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Dimsum Ayam .....	6
Gambar 2 Daging Ayam .....	9
Gambar 3 Tepung Mocaf .....	10
Gambar 4 Jamur Kuping .....	12
Gambar 5 Rumus rata-rata atau <i>mean</i> .....	16
Gambar 6 <i>Chopper</i> .....	22
Gambar 7 <i>Bowl</i> .....	22
Gambar 8 Spatula Karet .....	22
Gambar 9 Penggiling Mie .....	23
Gambar 10 Sendok .....	23
Gambar 11 Timbangan digital .....	23
Gambar 12 Tong .....	24
Gambar 13 Pisau .....	24
Gambar 14 Kompor .....	24
Gambar 15 <i>Steamer</i> .....	25
Gambar 16 <i>Rolling Pin</i> .....	25
Gambar 17 Cetakan bulat .....	25
Gambar 18 Persiapan bahan .....	32
Gambar 19 Hasil Pembuatan Dimsum .....	35
Gambar 20 Diagram Hasil Skor Panelis Semi Terlatih Pada Dimsum Ayam Tanpa Bahan Tambahan .....	40
Gambar 21 Diagram Hasil Skor Panelis Semi Terlatih Pada Pembuatan Dimsum Ayam Dengan Penambahan 25% Tepung Mocaf Dan Jamur Kuping ..	43
Gambar 22 Diagram Hasil Skor Panelis Semi Terlatih Pada Pembuatan Dimsum Ayam Dengan Penambahan 50% Tepung Mocaf Dan Jamur Kuping ..	46
Gambar 23 Diagram Hasil Pelaksanaan Dimsum Ayam Secara Keseluruhan ...	47
Gambar 24 Hasil Eksperimen Dimsum Ayam .....	54
Gambar 25 Dokumentasi Uji Panelis .....	54

Gambar 26 Sidang Tugas Akhir.....	54
Gambar 27 Kartu Bimbingan .....	55
Gambar 28 Form Uji Hedonik .....	55

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Resep Kulit Pangsit.....	7
Tabel 2 Resep Dimsum Ayam .....	8
Tabel 3 Kriteria Penilaian Uji Hedonik .....	16
Tabel 4 Interval Penilaian Hedonik.....	18
Tabel 5 Variabel Percobaan Penambahan tepung mocaf dan jamur kuping.....	19
Tabel 6 Penentuan Bilangan Acak .....	20
Tabel 7 Layout Percobaan.....	21
Tabel 8 Alat yang digunakan .....	22
Tabel 9 Fomulasi Resep Kulit Dimsum .....	26
Tabel 10 Formulasi Resep Dimsum Ayam .....	26
Tabel 11 Cara Pembuatan .....	31
Tabel 12 Hasil Pengamatan Penulis Terhadap Dimsum Ayam dengan tambahan tepung mocaf dan jamur kuping. ....	35
Tabel 13 Hasil Skor Panelis Semi Terlatih Pada Dimsum Ayam Tanpa Bahan Tambahan.....	37
Tabel 14 Hasil Skor Panelis Semi Terlatih Pada Pembuatan Dimsum Ayam Dengan Penambahan 25% Tepung Mocaf Dan Jamur Kuping .....	40
Tabel 15 Hasil Skor Panelis Semi Terlatih Pada Pembuatan Dimsum Ayam Dengan Penambahan 50% Tepung Mocaf Dan Jamur Kuping .....	42
Tabel 16 Hasil Penelitian Dimsum Ayam Secara Keseluruhan.....	45
Tabel 17 Food Costing Kulit Dimsum Kontrol .....	47
Tabel 18 Food Costing Kulit Dimsum Formulasi 1 (25% Tepung Mocaf) .....	47
Tabel 19 Food Costing Kulit Dimsum Formulasi 2 (50% Tepung Mocaf) .....	48
Tabel 20 Food Costing Dimsum Kontrol.....	48
Tabel 21 Food Costing Dimsum Formulasi 1 (25% Tepung Mocaf) .....	49
Tabel 22 Food Costing Dimsum Formulasi 2 (50% Tepung Mocaf) .....	49
Tabel 23 Tabulasi Uji Hedonik Kontrol.....	56
Tabel 24 Tabulasi Uji Hedonik Formulasi 1 .....	57

Tabel 25 Tabulasi Uji Hedonik Formulasi 2.....	58
--	----

## DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN BIODATA PENULIS .....	53
LAMPIRAN DOKUMENTASI.....	54
LAMPIRAN TABEL .....	59