

**MODIFIKASI *DIMSUM* DENGAN PENAMBAHAN  
BUMBU BALADO**



**ROHAYANI  
1508519025**

**Tugas Akhir Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Dalam Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md)**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2022**

# MODIFIKASI *DIMSUM* DENGAN PENAMBAHAN BUMBU BALADO

ROHAYANI

Pembimbing : Dra. Mutiara Dahlia, M.kes

## ABSTRAK

Tugas Akhir ini disusun dengan tujuan membuat modifikasi *dimsum* dengan penambahan bumbu balado. Uji coba ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang dimulai pada bulan April hingga Juli 2022. Produk *dimsum* dengan penambahan bumbu balado adalah suatu produk olahan ayam yang dihaluskan, ditambahkan bumbu balado, lalu adonan *dimsum* ditaruh diatas daun sawi hijau sebagai kulitnya, dan dikukus. Uji validasi dilakukan oleh 2 panelis ahli yang terdiri dari 2 Dosen Program Studi Tata Boga. Dari hasil uji validasi terhadap 2 panelis ahli berdasarkan aspek rasa *dimsum* menunjukkan rata-rata 4,5 dengan kategori pedas dan agak pedas dan aspek rasa saus menunjukkan rata-rata 4 dengan kategori agak pedas, aspek warna *dimsum* menunjukkan rata-rata 3 dengan kategori merah orange dan orange muda dan aspek warna saus menunjukkan rata-rata 3 dikategori merah orange dan orange, aspek tekstur *dimsum* menunjukkan rata-rata 4 dengan kategori agak kenyal dan aspek tekstur saus menunjukkan rata-rata 3,5 dengan kategori sangat kental dan agak kental, aspek aroma *dimsum* menunjukkan rata-rata 3 dengan kategori agak beraroma balado dan aspek aroma saus menunjukkan rata-rata 3,5 dengan kategori beraroma balado dan agak beraroma balado. Sehingga nilai rata-rata pada *Dimsum* Dengan Penambahan Bumbu Balado dari semua aspek adalah 3,8 dan nilai rata-rata pada Saus Balado dari semua aspek adalah 3,4. Setelah menghitung analisis biaya, harga jual yang dikeluarkan untuk produk modifikasi *dimsum* dengan penambahan bumbu balado untuk 1 pack berisi 4 buah adalah Rp. 15.500

**Kata kunci :** Modifikasi, Dimsum Ayam, Bumbu Balado

# **MODIFIKASI *DIMSUM* DENGAN PENAMBAHAN BUMBU BALADO**

**ROHAYANI**

**Pembimbing : Dra. Mutiara Dahlia, M.kes**

## **ABSTRACTS**

This Final Project was prepared with the aim of making Dimsum Modifications with the Addition of Balado Seasoning. This trial was carried out at the Food Processing Laboratory, Catering Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta, starting from April to July 2022. Dimsum Products With the Addition of Balado Seasoning is a processed chicken product that is mashed, added Balado seasoning, then dimsum dough placed on green mustard leaves as the skin, and steamed. The validation test was carried out by 2 expert panelists consisting of 2 Lecturers of the Catering Study Program. From the results of the validation test on 2 expert panelists based on the dimsum taste aspect, it showed an average of 4.5 with spicy and slightly spicy categories and the sauce taste aspect showed an average of 4 with a slightly spicy category, the color aspect of dimsum showed an average of 3 in the red category. orange and light orange and the color aspect of the sauce shows an average of 3 in the red orange and orange categories, the texture aspect of dimsum shows an average of 4 with a slightly chewy category and the texture aspect of the sauce shows an average of 3.5 with very thick and slightly thick categories, the aroma aspect of dimsum shows an average of 3 with a slightly Balado flavored category and the sauce aroma aspect shows an average of 3.5 with a Balado flavored and slightly Balado flavored category. So the average value of Dimsum with the addition of Balado Seasoning from all aspects is 3.8 and the average value of Balado Sauce from all aspects is 3.4. After calculating the cost analysis, the selling price issued for the Modified Dimsum product with the addition of Balado Seasoning for 1 pack of 4 pieces is Rp. 15,500

**Keywords** :Modification, Chicken Dimsum, Balado Seasoning

## HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nama : Rohayani  
NIM : 1508519025  
Judul Tugas Akhir : Modifikasi *Dimsum* Dengan Penambahan Bumbu Balado

Disetujui oleh, Pembimbing



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes  
NIP. 196301141991032001

### Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,



Yeni Yulianti, M.Pd  
NIP. 199006132022032007

Anggota Penguji 1,



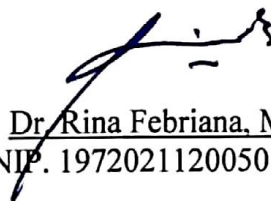
Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si  
NIP. 197808022005022001

Anggota Penguji 2



Dra. Mariani, M.Si  
NIP. 196301141991032001

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd  
NIP. 197202112005012001

## HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Rohayani

NIM : 1508519025

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul : “Modifikasi Dimsum dengan Penambahan Bumbu Balado” adalah hasil karya saya sendiri dengan arahan Dosen Pembimbing Tugas Akhir dan belum diajukan dalam bentuk apapun pada Perguruan Tinggi manapun. Sumber informasi berasal dari beberapa jurnal, website, dan buku yang dicantumkan dalam Daftar Pustaka dibagian akhir Tugas Akhir ini.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan serta ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik yang telah ditetapkan oleh Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 19 Juli 2022

Yang membuat pernyataan



ROHAYANI  
(1508519025)

## KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji dan syukur kehadirat Allah Swt, karena atas ridho dan hidayahNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “Modifikasi Dimsum Dengan Penambahan Bumbu Balado”. Maksud dan tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi persyaratan mendapatkan Gelar Ahli Madya pada Prodi Diploma 3 Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Segala upaya dan do’a telah dilakukan untuk kelancaran dan hasil yang maksimal, namun penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini belum sempurna. Oleh karena itu dalam kesempatan ini penulis ingin mengungkapkan rasa terima kasih dan penghormatan sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Rina Febriana, M.Pd, selaku Koordinator dan Pembimbing Akademi 2019 Program Studi Diploma 3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes, selaku Dosen pembimbing Tugas Akhir yang telah menyempatkan waktu, tenaga, memberi ide, wawasan, ilmu pengetahuan dan saran untuk mengerjakan dan menyelesaikan Tugas Akhir ini.
3. Terima kasih kepada seluruh dosen Program Studi Diploma 3 Tata Boga 2019, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
4. Staf Tata Usaha dan Laboran Program Studi Diploma Tata Boga 2019, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Terima kasih juga kepada orang tua saya, saudara, teman dan kerabat terdekat yang telah mendoakan dan memberi semangat. Saya ucapkan juga terima kasih kepada teman-teman D3 Tata Boga 2019, terima kasih atas bantuan dan kerjasamanya. Semoga Tugas Akhir ini dapat memberi manfaat kepada semua pihak yang membacanya.

Jakarta, 20 Juli 2022



Rohayani

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	<b>ii</b>
<b>ABSTARCT</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	2
1.3 Pembatasan Masalah .....	3
1.4 Tujuan Penulisan .....	3
1.5 Kegunaan Penulisan .....	3
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b> .....	<b>4</b>
2.1 <i>Dimsum</i> .....	4
2.1.1 Pengertian <i>Dimsum</i> Ayam .....	4
2.1.2 Kandungan Gizi <i>Dimsum</i> .....	4
2.1.3 Bahan Pembuatan <i>Dimsum</i> Ayam .....	5
2.1.4 Bahan Sambal Cuka .....	11
2.1.5 Pembuatan <i>Dimsum</i> Ayam dan Sambal Cuka.....	15
2.2 Bumbu Balado .....	19
2.2.1 Pegertian Bumbu Balado .....	19
2.2.2 Kandungan Gizi Bumbu Balado .....	19
2.3 Produk <i>Dimsum</i> Dengan Penambahan Bumbu Balado .....	20
2.3.1 Aspek Modifikasi .....	20
2.3.2 Bahan <i>Dimsum</i> Dengan Penambahan Bumbu Balado.....	20
2.3.3 Bahan Saus Balado .....	29
2.3.4 Pembuatan Produk Modifikasi/ <i>Dimsum</i> Dengan Penambahan Bumbu Balado .....	34
2.3.5 Kualitas Produk Modifikasi .....	41
2.3.5.1 Rasa .....	41
2.3.5.2 Warna .....	41

2.3.5.3 Aroma .....	42
2.3.5.4 Tekstur .....	42
2.4 Kemasan dan Label Produk Modifikasi .....	42
2.4.1 Kemasan .....	42
2.4.1.1 Jenis Kemasan Dimsum .....	43
2.4.1.2 Jenis Kemasan Saus .....	43
2.4.1.4 Desain Kemasan .....	44
2.4.2 Label .....	44
<b>BAB III PEMBAHASAN .....</b>	<b>45</b>
3.1 Tempat dan Waktu .....	45
3.2 prosedur Uji Coba Produk/Formula Standar .....	45
3.2.1 Formula Standar .....	45
3.2.2 Uji Coba Formula Standar .....	47
3.3 Prosedur Uji Coba Produk Modifikasi Dimsum Dengan Penambahan Bumbu Balado .....	49
3.3.1 Komposisi dan Formula Modifikasi .....	49
3.3.1.1 Uji Coba Formula Modifikasi .....	49
3.3.1.2 Formula Terbaik Produk Modifikasi .....	57
3.3.2 Instrumen Uji Validitas .....	59
3.3.3 Hasil Uji Deskripsi Produk Modifikasi .....	61
3.3.3.1 Aspek Rasa .....	61
3.3.3.2 Aspek Warna .....	63
3.3.3.3 Aspek Tekstur .....	65
3.3.3.4 Aspek Aroma .....	67
3.3.3 Analisis Biaya .....	69
3.3.4 Kelemahan Uji Coba .....	71
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>72</b>
4.1 Kesimpulan .....	72
4.2 Saran .....	73
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>74</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>77</b>
<b>RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>86</b>

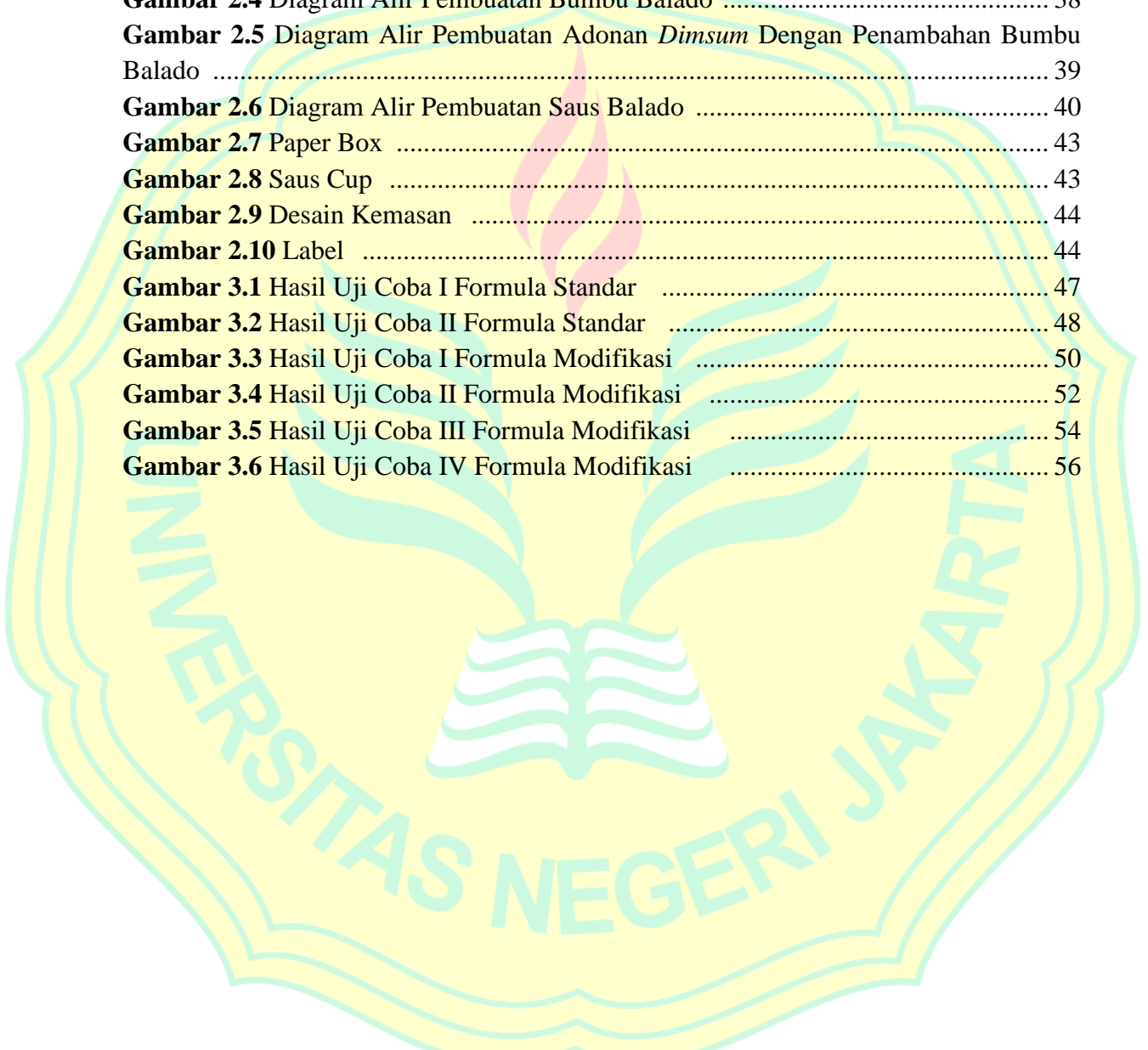


## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 3.1</b> Formula Standar <i>Dimsum</i> .....	45
<b>Tabel 3.2</b> Uji Coba I Formula Standar <i>Dimsum</i> .....	47
<b>Tabel 3.3</b> Uji Coba II Formula Standar <i>Dimsum</i> .....	48
<b>Tabel 3.4</b> Uji Coba I Bumbu Balado .....	49
<b>Tabel 3.5</b> Uji Coba I Formula Modifikasi .....	49
<b>Tabel 3.6</b> Uji Coba II Bumbu Balado.....	51
<b>Tabel 3.7</b> Uji Coba II Formula Modifikasi .....	51
<b>Tabel 3.8</b> Uji Coba III Bumbu Balado .....	53
<b>Tabel 3.9</b> Uji Coba III Formula Modifikasi .....	53
<b>Tabel 3.10</b> Uji Coba IV Bumbu Balado .....	55
<b>Tabel 3.11</b> Uji Coba IV Formula Modifikasi .....	55
<b>Tabel 3.12</b> Formula Terbaik Bumbu Balado .....	57
<b>Tabel 3.13</b> Formula Terbaik <i>Dimsum</i> Dengan Penamabahan Bumbu Balado .....	57
<b>Tabel 3.14</b> Penilaian Uji Validitas <i>Dimsum</i> Dengan Penambahan Bumbu Balado .....	59
<b>Tabel 3.15</b> Aspek Rasa <i>Dimsum</i> .....	61
<b>Tabel 3.16</b> Aspek Rasa Saus .....	62
<b>Tabel 3.17</b> Aspek Warna <i>Dimsum</i> .....	63
<b>Tabel 3.18</b> Aspek Warna Saus .....	64
<b>Tabel 3.19</b> Aspek Tekstur <i>Dimsum</i> .....	65
<b>Tabel 3.20</b> Aspek Tesktur Saus .....	66
<b>Tabel 3.21</b> Aspek Aroma <i>Dimsum</i> .....	67
<b>Tabel 3.22</b> Aspek Aroma Saus .....	68
<b>Tabel 3.23</b> Analisis Biaya.....	69

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 2.1</b> Diagram Alir Pembuatan <i>Dimsum</i> Ayam .....	17
<b>Gambar 2.2</b> Diagram Alir Pembuatan Sambal Cuka .....	18
<b>Gambar 2.3</b> Diagram Alir Pemasakan Kulit Daun Sawi Hijau .....	37
<b>Gambar 2.4</b> Diagram Alir Pembuatan Bumbu Balado .....	38
<b>Gambar 2.5</b> Diagram Alir Pembuatan Adonan <i>Dimsum</i> Dengan Penambahan Bumbu Balado .....	39
<b>Gambar 2.6</b> Diagram Alir Pembuatan Saus Balado .....	40
<b>Gambar 2.7</b> Paper Box .....	43
<b>Gambar 2.8</b> Saus Cup .....	43
<b>Gambar 2.9</b> Desain Kemasan .....	44
<b>Gambar 2.10</b> Label .....	44
<b>Gambar 3.1</b> Hasil Uji Coba I Formula Standar .....	47
<b>Gambar 3.2</b> Hasil Uji Coba II Formula Standar .....	48
<b>Gambar 3.3</b> Hasil Uji Coba I Formula Modifikasi .....	50
<b>Gambar 3.4</b> Hasil Uji Coba II Formula Modifikasi .....	52
<b>Gambar 3.5</b> Hasil Uji Coba III Formula Modifikasi .....	54
<b>Gambar 3.6</b> Hasil Uji Coba IV Formula Modifikasi .....	56



UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1.</b> Lembar Validasi oleh Validator I .....	77
<b>Lampiran 2.</b> Lembar Validasi oleh Validator II .....	79
<b>Lampiran 3.</b> Proses Pembuatan Dimsum Ayam .....	81
<b>Lampiran 4.</b> Prosen Pembuatan Sambal Cuka .....	82
<b>Lampiran 5.</b> Proses Pembuaatan Dimsum Balado .....	82
<b>Lampiran 6.</b> Proses Pembuatan Bumbu Balado .....	84
<b>Lampiran 7.</b> Kemasan dan Label .....	85



