



Substitusi Tepung Umbi Porang Menggantikan Tepung Tapioka dalam Pembuatan Dimsum

Janssen Choirul Magribi¹, Tatik Sriwulandari²

^{1,2} Program Studi D3 Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor

Email : janssenchoirul@gmail.com

Article Info

Article history:

Received October 20, 2025

Revised October 24, 2025

Accepted October 28, 2025

Keywords:

*Dimsum, Substitution, Porang
Tuber Flour*

ABSTRACT

This research is based on the development of dimsum products replacing tapioca flour with porang flour. Porang flour has advantages such as low calories, gluten-free, and can increase satiety for longer. The purpose of this study was to determine whether or not porang flour can be used and how the taste and public acceptance of porang tuber flour dimsum. This study used an experimental research type with 3 treatments of porang tuber flour, namely (P1) 50% porang tuber flour, (P2) 70% porang tuber flour and (P3) 100% porang tuber flour. The research subjects were 35 consumer panelists and 5 expert panelists using a questionnaire method. The results of this study indicate that the best formulation of the dimsum product is the P3 formulation (100%) porang tuber flour with the results of expert panelists giving a very like rating with an average value of 4.0 for the color, texture, and taste aspects, 3.8 for the aroma aspect with the like category. Meanwhile, consumer panelists gave an average rating of 3.9 for aroma and texture, 3.8 for color, and 4.0 for taste, categorized as very favorable. This indicates that porang tuber flour can be used as a substitute for tapioca flour in dim sum.

This is an open access article under the [CC BY-SA](#) license.



Article Info

Article history:

Received October 20, 2025

Revised October 24, 2025

Accepted October 28, 2025

Keywords:

*Dimsum, Subtitusi, Tepung
Umbi Porang*

ABSTRAK

Penelitian ini berdasarkan pengembangan produk dimsum menggantikan tepung tapioka dengan tepung porang. Tepung porang memiliki keunggulan seperti rendah kalori, bebas gluten, dan dapat meningkatkan rasa kenyang lebih lama. Tujuan penelitian ini diakukan untuk mengetahui dapat atau tidak nya tepung porang digunakan dan bagaimana cita rasa serta daya terima masyarakat terhadap dimsum tepung umbi porang. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian eksperimen dengan 3 perlakuan terhadap tepung umbi porang yaitu (P1) 50% tepung umbi porang, (P2) 70% tepung umbi porang dan (P3) 100% tepung umbi porang. Subjek penelitian yaitu 35 orang panelis konsumen dan 5 orang panelis ahli dengan menggunakan metode kuesioner. Hasil penelitian ini menunjukan bahwa formulasi terbaik dari produk dimsum adalah formulasi P3 (100%) tepung umbi porang dengan hasil panelis ahli memberikan penilaian sangat suka dengan nilai rata rata 4.0 terhadap aspek warna, tekstur, dan rasa, 3.8 pada aspek aroma dengan kategori suka. Sementara itu, panelis konsumen memberikan penilaian suka dengan nilai rata rata 3.9 pada aspek aroma dan tekstur, 3.8 pada aspek warna dan 4.0 untuk aspek rasa dengan kategori sangat suka, hal tersebut menunjukan tepung umbi porang dapat dijadikan substitusi menggantikan tepung tapioka dalam pembuatan dimsum.



This is an open access article under the [CC BY-SA](#) license.



Corresponding Author:

Janssen Choirul Magribi
Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor
E-mail: janssenchoirul@gmail.com

PENDAHULUAN

Di Indonesia, dimsum sangat diminati karena beberapa faktor, seperti cita rasanya yanglezat serta keunikan yang menjadi daya tarik utama hidangan khas Tiongkok ini dalam persaingan kuliner. Tingginya permintaan terhadap dimsum mendorong banyak pengusaha untuk memanfaatkan peluang bisnis serupa. Akibatnya, para pelaku usaha berlomba-lomba menciptakan inovasi dan keunggulan pada produk mereka agar dapat memenuhi kepuasan konsumen (Tambunan et.al., 2021).

Dimsum adalah camilan asin yang biasanya dimasak dengan teknik kukus. Hidangan ini dibuat dari campuran tepung terigu dan tepung sagu, serta dapat ditambahkan daging ayam atau ikan untuk menghasilkan tekstur yang lembut (Nurhidayati et. al, 2022). Namun penggunaan tepung terigu dan sagu dalam jumlah besar dapat menjadi perhatian, terutama bagi orang yang ingin mengurangi konsumsi gluten dalam pola makannya. Oleh karena itu diperlukan pengembangan dalam penggunaan bahan alternatif yang lebih sehat dan tetap mempertahankan kualitas dimsum.

Salah satu bahan yang berpotensi digunakan sebagai substitusi tepung terigu, tepung tapioka dan tepung sagu adalah tepung umbi porang (*amorphophallus muelleri*). Menurut (Rahmawati et al., 2020). umbi porang mengandung glukomanan, yaitu serat pangan larut air yang memiliki sifat mengikat air tinggi, sehingga dapat mempengaruhi tekstur adonan. Selain itu, tepung porang memiliki keunggulan lain, seperti rendah kalori, bebas gluten, dan dapat meningkatkan rasa kenyang lebih lama.

Tabel 1.1 Perbandingan Kandungan Tepung Umbi Porang Dengan Tepung Tapioka

Kandungan	Tepung Umbi Porang	Tepung Tapioka
Air	83,3 %	44,6%
Glukomanan	3.58 %	0 %
Pati	7.65 %	80%
Protein	0.92 %	5,65%
Lemak	0.02 %	8,20%
Serat	2.5 %	2,9%
Kalsium	0.19%	0,041%

Sumber: Food Data Central U.S. Department of Agriculture (2019) dan Kurniawan & Putri, 2016)

Berdasarkan karakteristik tersebut, substitusi tepung porang dalam pembuatan dimsum dapat menjadi alternatif yang lebih sehat tanpa mengurangi kualitas seperti warna, aroma, tekstur dan rasa. Beberapa penelitian sebelumnya telah mengkaji pemanfaatan tepung porang dalam berbagai produk pangan, namun belum banyak yang mengaplikasikannya



dalam pembuatan dimsum. Oleh karena itu penulis ingin membuat dimsum dengan tepung umbi porang yang memiliki kandungan rendah kalori dan rendah gluten. Sehingga orang-orang yang mengurangi gluten dapat menikmatinya. Selain itu, untuk pengembangan produk dimsum, juga agar konsumen dapat menikmatinya dengan cara pengalaman yang berbeda, atas dasar itulah penulis tertarik melakukan percobaan, mengembangkan tepung umbi porang agar dapat diterima oleh semua kalangan. Dengan judul penelitian “Subtitusi Tepung Umbi Porang Menggantikan Tepung Tapioka Dalam Pembuatan Dimsum”.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif sesuai dengan jenis data yang akan dikumpulkan dan dianalisis. Data kuantitatif sendiri berbentuk angka atau bilangan, sehingga dapat diolah menggunakan teknik perhitungan matematika atau statistika (Siyoto & Ali, 2015).

Subjek dalam penelitian ini yaitu 5 orang panelis ahli dan 35 orang panelis konsumen. Peneliti mengumpulkan data menggunakan teknik kuesioner (angket). Menurut (Sugiyono, 2020) kuesioner merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan memberikan pertanyaan tertulis kepada responden atau panelis untuk dijawab sesuai dengan persepsi mereka. Skala pengukuran adalah metode yang digunakan untuk menilai tanggapan pribadi panelis terhadap suatu produk berdasarkan tingkat kesukaan atau ketidaksukaan mereka. Penilaian ini biasanya menggunakan skala hedonik, yang mencerminkan tingkat preferensi, seperti "sangat suka," "suka," "tidak suka," hingga "sangat tidak suka."

Tabel 3.8 Tabel Operasional Variabel Untuk Uji Kesukaan

Variabel	Definisi Operasional	Skala Pengukuran
Warna	Tingkat kesukaan terhadap warna produk	4 = sangat suka 3 = suka 2 = tidak suka 1 = sangat tidak suka
Aroma	Tingkat kesukaan terhadap aroma produk	4 = sangat suka 3 = suka 2 = tidak suka 1 = sangat tidak suka
Tekstur	Tingkat kesukaan terhadap tekstur produk	4 = sangat suka 3 = suka 2 = tidak suka 1 = sangat tidak suka
Rasa	Tingkat kesukaan terhadap rasa produk	4 = sangat suka 3 = suka 2 = tidak suka 1 = sangat tidak suka

Sumber: Penelitian Terdahulu Satmika & Pambudi 2023



Dalam penelitian ini, penulis mengolah data dengan mendeskripsikan jawaban responden berdasarkan hasil kuesioner. Metode yang digunakan adalah statistik deskriptif, yang mencakup perhitungan *mean*, *median*, *modus*, dan *standar deviasi* untuk menganalisis data secara sistematis.

a. *Mean*

Dalam statistik mean adalah Teknik untuk mencari nilai dari hasil nilai rata – rata dari data tunggal. Berikut merupakan rumus dari $Mean = \bar{x} = \frac{\sum x_i}{n}$

b. *Median*

Median merupakan nilai tengah dari suatu kumpulan data yang telah diurutkan dari nilai terkecil hingga terbesar. Berikut rumus dari $Median = M_d = \frac{1}{2} \left(\frac{n-F}{F} \right)$

c. *Modus*

Modus adalah nilai dalam suatu kumpulan data yang paling sering muncul . Berikut rumus dari $Modus = M_o = p \left(\frac{b_1}{b_1 + b_2} \right)$

d. *Standar Deviasi*

Standar deviasi, atau simpangan baku, adalah salah satu ukuran yang paling umum digunakan untuk menggambarkan tingkat variasi atau penyebaran dalam suatu kumpulan data. Berikut rumus dari $S = \sqrt{\frac{\sum (x - \bar{x})^2}{n}}$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penulis telah melakukan percobaan dengan 3 (tiga) kadar persen tepung umbi porang dan tepung tapioka yang berbeda. Dengan komposisi (P1) 50% tepung umbi porang dan 50% tepung tapioka, (P2) 70% tepung umbi porang dan 30% tepung tapioka, (P3) 100% tepung umbi porang dan 0% tepung tapioka. Setelah penulis melakukan pencarian formulasi yang dilakukan dari tanggal 15 Maret sampai 20 April 2025 dikediaman penulis di, KP. Curug RT 001, RW 012, Desa Pakansari, Kecamatan Cibinong, Kabupaten Bogor. Kemudian melakukan uji kesukaan pada tanggal 25 April sampai 30 Mei 2025 dengan jumlah panelis ahli sebanyak 5 orang dan panelis konsumen sebanyak 35 orang. Panelis ahli dan tidak ahli melakukan uji coba kesukaan dengan mencoba 3 formulasi percobaan yang dibuat oleh penulis.

Karakteristik Panelis Ahli dan Konsumen

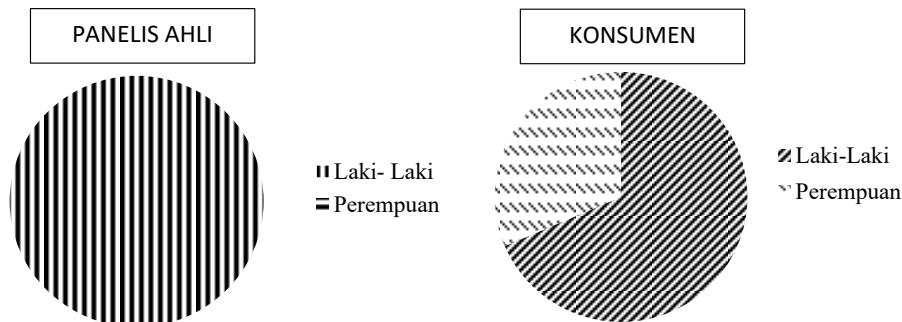
1. Berdasarkan jenis kelamin

Dalam katagori jenis kelamin, berikut adalah panelis ahli dan konsumen yang didapatkan oleh penulis dan digambarkan dalam bentuk tabel dan diagram:

Tabel 4.1 Data Penjabaran Berdasarkan Jenis Kelamin Panelis Ahli dan konsumen

Panelis	Jenis Kelamin	Jumlah Panelis (orang)	Percentase(%)
Ahli	Laki-Laki	5	100 %
	Perempuan	0	0 %
Total		5	
Konsumen	Laki-Laki	24	68,57 %
	Perempuan	11	31,43 %
	Total	35	

Sumber : Olah Data Penulis 2025



Gambar 4.1 Diagram Pie jenis Kelamin Panelis Ahli dan Konsumen
sumber: Olah data penulis 2025

Dari data diatas dapat diketahui bahwa jumlah panelis ahli seluruhnya berjenis kelamin laki-laki, berjumlah 5 orang (100%). Panelis konsumen berjenis kelamin laki-laki berjumlah 24 orang (68,57%) dan berjenis kelamin perempuan berjumlah 11 orang (31,43%).

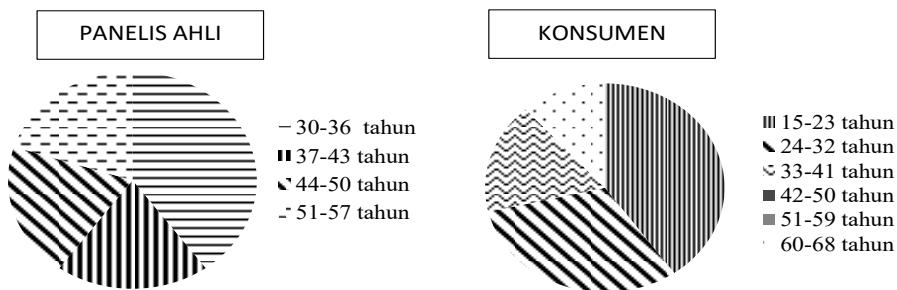
2. Berdasarkan Usia

Dari kategori usia, berikut adalah data panelis ahli dan Konsumen yang didapatkan oleh penulis dan digambarkan dalam bentuk tabel dan diagram:

Tabel 4.2 Data Penjabaran Berdasarkan Usia Panelis Ahli dan Konsumen

Panelis	Usia (tahun)	Jumlah panelis	Percentase (%)
	Untung Pribadi (51-57)	1	20 %
Ahli	Imam Fahrudin (37-43)	1	20 %
	Lily (44-50)	1	20 %
	Samsul (30-36)	2	40 %
	Mochamad Nizar H (30-36)		
Total		5	
	15-23	14	40 %
	24-32	11	31 %
	33-41	6	17 %
Konsumen	42-50	0	0 %
	51-59	0	0 %
	60-68	4	12 %
Total		35	

Sumber : Olah Data Penulis 2025



Gambar 4.2 Diagram Pie Usia Panelis Ahli dan Konsumen
sumber: Olah data penulis 2025

Dari data diatas dapat diketahui usia panelis ahli berusia 30 sampai 36 tahun berjumlah 2 orang (40%), panelis usia 37 sampai 43 tahun 1 orang (20%), panelis berusia 44 sampai 50 tahun 1 orang (20%) dan panelis berusia 51 sampai 57 tahun 1 orang (20%). Usia panelis konsumen yang lebih banyak yaitu berusia 15 sampai 23 tahun berjumlah 14 orang (40%), panelis umur 24 sampai 32 tahun berjumlah 11 orang (31%), panelis berusia 33 sampai 41 tahun berjumlah 6 orang (17%) dan panelis tidak ahli berusia 60 sampai 68 tahun berjumlah 4 orang (12%).

3. Berdasarkan Pekerjaan

Dari kategori pekerjaan, berikut adalah data panelis ahli dan konsumen yang didapatkan oleh penulis dan digambarkan dalam bentuk tabel dan diagram:

Tabel 4.2 Data Penjabaran Berdasarkan Usia Panelis Ahli dan Konsumen

Panelis	Usia (tahun)	Jumlah panelis	Persentase (%)
Ahli	Untung Pribadi (51-57)	1	20 %
	Imam Fahrudin (37-43)	1	20 %
	Lily (44-50)	1	20 %
	Samsul (30-36)	2	40 %
Mochamad Nizar H (30-36)			
Total		5	
Konsumen	15-23	14	40 %
	24-32	11	31 %
	33-41	6	17 %
	42-50	0	0 %
	51-59	0	0 %
	60-68	4	12 %
Total		35	

Sumber : Olah Data Penulis 2025



Gambar 4.3 Diagram Pie Pekerjaan Panelis Ahli dan Konsumen
sumber: Olah data penulis 2025

Dari data diatas dapat diketahui panelis ahli yang berkerja dengan jabatan *chef* berjumlah 2 orang (40%), panelis ahli dengan jabatan *chef de partie* sampai berjumlah 2 orang (40%), panelis ahli dengan jabatan *demmi chef* berjumlah 1 orang (20%). Pekerjaan panelis konsumen dengan jumlah tertinggi yaitu panelis dengan pekerjaan pelajar/mahasiswa berjumlah 12 orang (34,30%), buruh berjumlah 10 orang (28,55%), dan panelis dengan pekerjaan wiraswasta berjumlah 8 orang (22,85%), kemudian panelis jumlah terendah yaitu ibu rumah tangga berjumlah 5 orang (14,30%).

Sangat Tidak Suka Tidak Suka

Suka

Sangat Suka

Hasil dan Pembahasan Panelis Ahli

1. Dimensi warna, Aroma, Tekstur dan Rasa Panelis Ahli

Berikut ini adalah hasil perhitungan yang didapatkan penulis dari penyebaran kuesioner dengan 5 (lima) orang panelis ahli berdasarkan 4 aspek yang dinilai seperti warna, aroma, tekstur dan rasa

Tabel 4.3 Hasil Nilai Kuesioner Panelis Ahli

Perlakuan	Dimensi	Total Skor	mean	median	modus	standar deviasi
P1	Warna	15	3.0	3	3	0.71
	Aroma	15	3.0	3	3	0.71
	Tekstur	18	3.6	4	4	0.89
	Rasa	18	3.6	4	4	0.89
P2	Warna	17	3.4	3	3	0.55
	Aroma	17	3.4	3	3	0.55
	Tekstur	19	3.8	4	4	0.45
	Rasa	19	3.8	4	4	0.45
P3	Warna	20	4.0	4	4	0.00
	Aroma	19	3.8	4	4	0.45
	Tekstur	20	4.0	4	4	0.00
	Rasa	20	4.0	4	4	0.00
Total		217				
Rata-Rata		18.08				

Sumber : Hasil Olah Data Penulis 2025

Penulis telah melakukan hasil perhitungan kuesioner terhadap panelis ahli dengan beberapa hasil nilai yang sudah didapatkan sehingga dapat diketahui Perlakuan (P1) pada aspek warna (3,0), aroma (3,0), tekstur (3,6), dan rasa (3,6). (P2) pada aspek warna (3,4), aroma (3,4), tekstur (3,8), dan rasa (3,8). (P3) pada aspek warna (4,0), aroma (3,8), tekstur



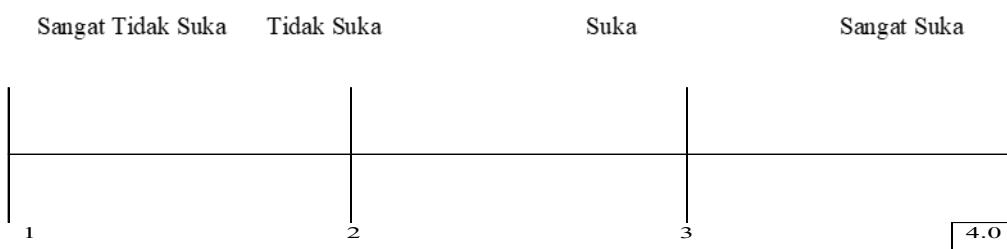
(4,0), dan rasa (4,0). Perlakuan (P3) yang mendapatkan nilai tertinggi diantara perlakuan (P1 dan P2). Dimana data nilai tersebut menjadi bahan acuan penulis terhadap kesukaan para panelis terhadap produk yang telah dinilai oleh masing-masing panelis ahli:

Tabel 4.4 Hasil Data Kuesioner Panelis Ahli

	Panelis	1 Sanga tidak suka	2 Tidak suka	3 Suka	4 Sangat suka	Skor
P1	Warna	5		✓		3.0
	Aroma	5		✓		3.0
	Tekstur	5		✓		3.6
	Rasa	5		✓		3.6
P2	Warna	5		✓		3.4
	Aroma	5		✓		3.4
	Tekstur	5		✓		3.8
	Rasa	5		✓		3.8
P3	Warna	5			✓	4.0
	Aroma	5		✓		3.8
	Tekstur	5			✓	4.0
	Rasa	5			✓	4.0

Sumber : Hasil Olah Data Penulis 2025

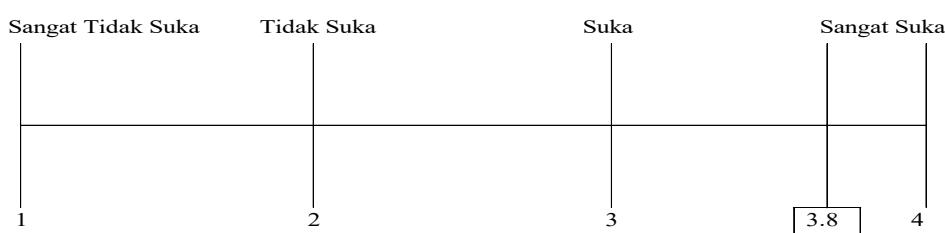
Dari data di atas didapatkan bahwa panelis ahli lebih suka, tertarik dan memberikan nilai tertinggi pada perlakuan P3, diketahui berdasarkan tabel 4.4 panelis ahli pada aspek warna, tekstur dan rasa berada dikategori sangat suka. Pada garis kontinum dapat dilihat bahwa nilai rata-rata (mean) pada aspek warna, tekstur dan rasa yaitu berada pada nilai tertinggi dengan rata rata nilai 4,0.



Gambar 4.4 Garis Kontinum panelis ahli Aspek Warna, tekstur, rasa

Sumber: Hasil olah data penulis 2025

Aspek aroma dalam perlakuan P3 pada garis kontinum dapat dilihat bahwa nilai rata rata (mean) adalah 3,8 berada dikategori suka.



Gambar 4.5 Garis Kontinum panelis ahli Aspek Aroma

Sumber: Hasil olah data penulis 2025



Penempatan nilai rata rata (mean) pada garis kontinum gambar 4.4 dan 4.5 memperjelas posisi tersebut secara visual, sehingga memudahkan dalam memahami seberapa tinggi ketertarikan atau kesukaan panelis ahli terhadap produk dimsum tepung umbi porang pada formulasi perlakuan ke 3 (P3).

Pada perlakuan P3 panelis ahli memberikan nilai tertinggi karena dimsum tepung umbi porang lebih menarik. Memiliki rasa yang lebih enak dengan tekstur yang tidak keras namun disarankan untuk menambahkan aromanya bisa ditambahkan lagi minyak wijen. Berdasarkan hal tersebut, substansi tepung umbi porang dalam pembuatan dimsum dapat menjadi alternatif tanpa mengurangi kualitas seperti warna, aroma, tekstur dan rasa.

Hasil dan Pembahasan Panelis Komsumen

1. Dimensi warna,Aroma,Tekstur dan Rasa Panelis Konsumen

Berikut ini adalah hasil perhitungan yang didapatkan penulis dari penyebaran kuesioner dengan 35 (tiga puluh lima) orang panelis konsumen berdasarkan 4 aspek yang dinilai seperti warna, aroma, tekstur dan rasa.

Tabel 4.7 Hasil Nilai Kuesioner Panelis Konsumen

Perlakuan	Dimensi	Total Skor	mean	median	modus	standar deviasi
P1	Warna	120	3.4	3	4	0.61
	Aroma	126	3.6	4	4	0.50
	Tekstur	135	3.9	4	4	0.43
	Rasa	133	3.8	4	4	0.53
P2	Warna	112	3.2	3	3	0.41
	Aroma	125	3.6	4	4	0.50
	Tekstur	129	3.7	4	4	0.47
	Rasa	133	3.8	4	4	0.41
P3	Warna	133	3.8	4	4	0.41
	Aroma	135	3.9	4	4	0.36
	Tekstur	137	3.9	4	4	0.28
	Rasa	140	4.0	4	4	0.00
Total		1558				
Rata-Rata		129.8333				

Sumber : Hasil Olah Data Penulis, 2025

Penulis telah melakukan hasil perhitungan kuesioner terhadap panelis konsumen dengan beberapa hasil nilai yang sudah didapatkan sehingga dapat diketahui Perlakuan (P1) pada aspek warna (3,4), aroma (3,6), tekstur (3,9), dan rasa (3,8). (P2) pada aspek warna (3,2), aroma (3,6), tekstur (3,7), dan rasa (3,8). (P3) pada aspek warna (3,8), aroma (3,9), tekstur (3,9), dan rasa (4,0). Perlakuan (P3) yang mendapatkan nilai tertinggi diantara perlakuan (P1 dan P2). Dimana data nilai tersebut menjadi bahan acuan penulis terhadap kesukaan para panelis terhadap produk yang telah dinilai oleh masing-masing panelis konsumen:

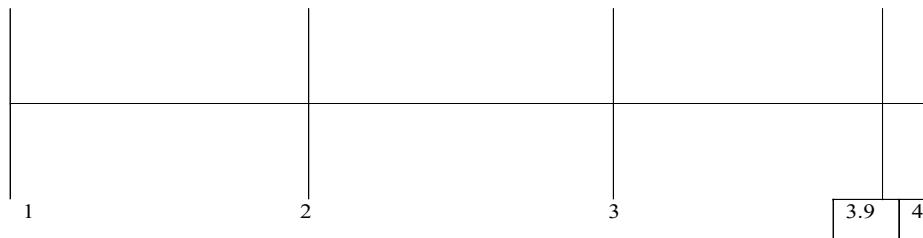


Tabel 4.8 Hasil Data Kuesioner Panelis Konsumen

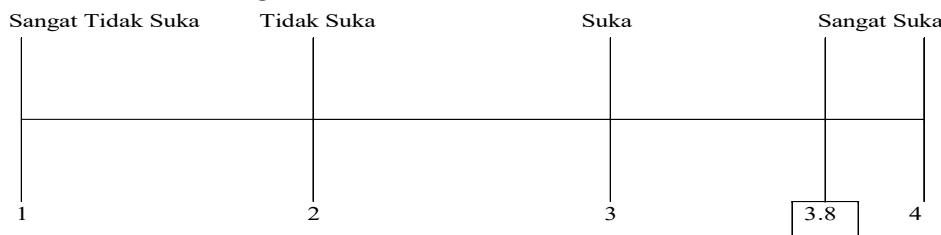
		1	2	3	4
	Panelis	Sangat tdk suka	Tdk suka	Suka	Sangat suka skor
P1	Warna	35		✓	3.4
	Aroma	35		✓	3.6
	Tekstur	35		✓	3.9
	Rasa	35		✓	3.8
P2	Warna	35		✓	3.2
	Aroma	35		✓	3.6
	Tekstur	35		✓	3.7
	Rasa	35		✓	3.8
P3	Warna	35		✓	3.8
	Aroma	35		✓	3.9
	Tekstur	35		✓	3.9
	Rasa	35		✓	4.0

Sumber : Hasil Olah Data Penulis 2025

Dari data di atas didapatkan bahwa panelis ahli lebih suka, tertarik dan memberikan nilai tertinggi pada perlakuan P3, diketahui berdasarkan tabel 4.8 panelis konsumen pada aspek warna berada dikategori suka.



Pada garis kontinum dapat dilihat bahwa nilai rata-rata (*mean*) pada aspek warna adalah 3,8 sebagai berikut:



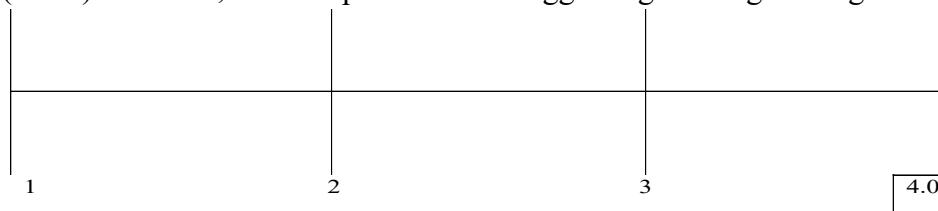
Gambar 4.6 Garis Kontinum konsumen Aspek Warna

Gambar 4.7 Garis Kontinum konsumen Aspek Aroma dan Tekstur

Sumber: Hasil olah data penulis 2025

Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Suka	Sangat Suka
1	2	3	4

Aspek rasa dalam perlakuan P3 pada garis kontinum dapat dilihat bahwa nilai rata-rata (*mean*) Adalah 4,0 berada pada nilai tertinggi dengan kategori sangat suka.



Gambar 4.8 Garis Kontinum konsumen Aspek Rasa

Sumber: Hasil olah data penulis 2025



Penempatan nilai rata rata (*mean*) pada garis kontinum gambar 4.6, 4.7 dan 4.8 memperjelas posisi tersebut secara visual, sehingga memudahkan dalam memahami seberapa tinggi ketertarikan atau kesukaan konsumen terhadap produk dimsum tepung umbi porang pada formulasi perlakuan ke 3 (P3).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai penggunaan tepung umbi porang sebagai pengembangan bahan baku dalam pembuatan dimsum, dapat disimpulkan bahwa tepung umbi porang dapat disubstitusi sebagai pengganti tepung tapioka dalam pembuatan dimsum dan memiliki potensi besar sebagai alternatif. Pengembangan produk ini terbukti efektif melalui uji organoleptik atau uji kesukaan yang dinilai dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa terhadap tiga formulasi dimsum, dengan hasil menunjukkan bahwa perlakuan P3(100% tepung umbi porang dan 0% tepung tapioka) memperoleh skor kesukaan tertinggi dari panelis, baik panelis ahli maupun konsumen. Formulasi P3 tidak hanya unggul dari segi sensorik, tetapi juga menunjukkan bahwa penggunaan tepung porang secara penuh tidak menurunkan kualitas produk. Bahkan, hal ini dapat meningkatkan daya tarik konsumen terhadap dimsum tepung porang. Hasil ini menunjukkan bahwa penggunaan tepung porang sebagai bahan utama dalam pembuatan dimsum dapat diterima oleh konsumen atau masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. (2016) . Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan. Ebookpangan.com. Di akses 09/09/2021.
- Ananda Muhamad Tri Utama. (2022). *Analisis Serat Pangan Brownies Subsitusi Tepung Porang Sebagai Pangan Diet Khusus Untuk Kontrol Berat Badan* (Vol. 9).
- Banua, S., A. Hanewald, M. Bachle, M. Mezger, P.P. Srivastav, and T.A. Vilgis. 2022. Insights into the Structural, Thermal, Crystalline and Rheological Behavior of Various Hydrothermally Modified Elephant Foot Yam (*Amorphophallus paeoniifolius*) Starch. Food Hydrocolloids, 129. doi:<https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2022.107672>.
- Enita, E. G., Purwidiani, N., Huda, I., Dewi, P., & Miranti, M. G. (2024). *Pembuatan Kulit Pie Berbahan Dasar Tepung Porang* Universitas Negeri Surabaya , Indonesia. 2(2).
- Kristantri, R. S., Devi, W., & Dyan, W. (2019). Pengaruh Gula Terhadap Karakteristik Minuman Jelly Kombinasi Probiotik dan Tepung Umbi Porang. *Fasmasi Dan Sains*, 6(1), 35–42.
- Kurniati, AD. 2017. Teknologi Suplementasi Pangan. Universitas Brawijaya.
- Kurniawan, R., & Putri, D. F. (2016). Produk Tepung Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*) dengan Proses Kombinasi Fisik dan Enzimatis. In *Tugas Akhir Teknik Kimia Fakultas Teknologi Industri Institut Teknologi Sepuluh Nopember: Surabaya*.



- Manik, A., & Dewita. 2020. Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Dim Sum Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Yang Difortifikasi Dengan Alga Hijau Biru (*Spirulina*). *Jurnal Universitas Riau*
- Mukkun, L., Songgor, K., Lalel, H. L., Rubak, Y. T., Roefaida, E., Tae, A. S. J. A., Cakswindryandani, N. L. P. R., & Nalle, R. P. I. (2022). Karakteristik Fisik, Kadar Air, dan Kandungan Glukomanan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) Melalui Beberapa Teknik Perendaman. *Agrisa*, 11(2), 122–130.
- Ni Putu Ragita Cahya WIcaksani, N. P. R. C. W., Damiati, & Ni Wayan Sukerti. (2023). Substitusi Tepung Porang Pada Olahan Cookies Sehat. *Jurnal Kuliner*, 3(2), 118–131. <https://doi.org/10.23887/jk.v3i2.66386>
- Nurhidayati, V.A., Rizkiriani, A., Nuraeni, A., Prameswari, A.G., Marlina, C.E., & Naqli, F.A. 2022. Pengembangan Produk Dimsum Berbahan Dasar Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas L.*). *Jurnal Sain terapan*. Vol. 12 (22). p.98-109
- Purwanto, A. (2014). Pembuatan Brem Padat dari Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllum Prain*). *Widya Warta*, 1(3), 16–28.
- Putri, A. N. (2022). Strategi Pemasaran Usaha Dimsum (Studi Kasus Di Dimsum MorestoBandarLampung).digilib.unila.ac.id. <http://digilib.unila.ac.id/60187/>
- Rahayu, N., Kusuma Wardani, M., Prarudiyanto, A., & Zainuri, Z. (2023). Penambahan Tepung Porang Sebagai Alternatif Pengganti Bahan Pengental Sintetis Pada Produk Bakso Ikan Kurisi. *Pro Food*, 9(1), 46–57. <https://doi.org/10.29303/profood.v9i1.310>
- Rahmawati, S. H., Untari, D. S., Herdiana, N. H., & Inke, L. A. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Porang Pada Proses Pembuatan Mi Ikan Patin Sebagai Gelling Agent. *Fisheries Of Wallacea Journal*, 2(2), 70. <https://doi.org/10.55113/fwj.v2i2.791>
- Rahmawati, T., Setyaningsih, A., & Winarno, F. G. (2020). The use of konjac glucomannan infood: A review of potential health benefits. *International Journal of Food Science*, 55(4), 109-117.
- Rosida, D., & Anggraeny, F. T. (2023). Bhakti Inovasi bagi Masyarakat dalam Edukasi Manfaat dan Diversifikasi Olahan Dimsum. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 52–58.
- Sadiana, I., Zainuri, & Cicilia, S. (2024). [*The Influence Of The Ratio Of Mocaf (Modified Cassava Flour) And Porang Flour Dough Oh.* 2(2).
- Satmika, G., & Pambudi, B. (2023). Kualitas Wingko dengan Bahan Tepung Mocaf. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(11), 2423–2427. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i11.611>
- Setiavani, G., Moulia, M. N., Astuti, L. T. W., & Harahap, N. (2024). Pengaruh Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus mulleri*) Termodifikasi terhadap Daya Serap Air, Kadar Protein dan Organoleptik Mi Kering. *Jurnal Pangan*, 32(3), 207–218. <https://doi.org/10.33964/jp.v32i3.669>
- Siyoto, A SKM., M.Kes & Ali, Sadikin.M. . (2015). dasar metodologi penelitian. In ayup



- (Ed.), *Literasi Media Publishing* (cetakan 1, Vol. 7, Issue 2).
- Sugiyono. (2020). Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Pt. Alfabet
- Tambunan, W., Sukmono, Y., & Anggreani, L. O., (2021). Analisis Strategi Pemasaran untuk Meningkatkan Volume Penjualan dan Daya Saing. *Jurnal Optimalisasi* 7(1), 48-59.
- Usman, M., Tarigan, B. Y., Aprilia, M., Zalvi, A. P., Sari, F. I., Romauli, N. D. M., & Sinaga, H. (2023). *Program Studi Magister Ilmu Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara Dosen Program Studi Magister Ilmu Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara **. 2(2), 1–16.
- Widjanarko, B., Harijono, & Priyo, M. A. (2017). Characterization and application of konjac flour (*Amorphophallus muelleri*) in food processing. *FoodHydrocolloids*, 71(8), 182-190. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2017>
- Widyastuti, N., Choirun, N., & Binar, P. (2018). Manajemen Pelayanan Makanan. In *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952. <http://repo.iain-tulungagung.ac.id/5510/5/BAB 2.pdf>