

**PENGGUNAAN JANTUNG PISANG SEBAGAI
SUBSTITUSI IKAN DALAM HIDANGAN *FISH TACOS***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh pendidikan Diploma III



Oleh:

ROMY WIDYANTARA ARTAKENCANA

Nomor induk: 201823029

PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

PENGUNAAN JANTUNG PISANG SEBAGAI SUBSTITUSI IKAN DALAM HIDANGAN *FISH TACOS*

NAMA : ROMY WIDYANTARA ARTAKENCANA
NIM : 201823029
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



Sukarno Wibowo, SE., M.M.
NIP. 197310172006052

Pembimbing Pendamping,



Mochamad Nurrochman, S.Sos., M.Pd.
NIP. 196912282002121001

Penguji I,



Nur Komariah, S.Sos., MM.
NIP. 19660606 199303 2 001

Penguji II,



Mandradhitya Kusuma Putra, SST.Par.,
M.Sc.
NIP. 19851224 201101 1 010

Bandung,

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik,
Kemahasiswaan dan kerjasama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Dr. ER. Umni Kalsum, MM. Par.,
CHTMP.
19730723 199503 2 001

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos.,M.Sc
NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Romy Widyantara Artakencana
Tempat/Tanggal Lahir : Pekalongan/21 Oktober 1999
NIM : 201823029
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **Penggunaan Jantung Pisang Sebagai Substitusi Ikan Dalam Hidangan *Fish Tacos*** ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 22 Januari 2022

Yang membuat pernyataan

Romy Widyantara Artakencana
NIM : 201823029

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas karunia dan rahmat-Nya, serta terima kasih juga untuk kedua orang tua penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“PENGUNAAN JANTUNG PISANG SEBAGAI SUBSTITUSI IKAN DALAM HIDANGAN *FISH TACOS*”** Penulis juga menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini tidak mungkin dapat penulis selesaikan tanpa bantuan dan kontribusi dari berbagai pihak lain. Maka dari itu dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih penulis kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Sukarno Wibowo, S.E., M.M. selaku Pembimbing I yang telah banyak membimbing serta memberikan arahan dan dukungan dalam penulisan Tugas Akhir ini.

6. Bapak Mochamad Nurrochman, S.Sos., M.Pd. selaku Pembimbing II yang telah banyak memberikan saran, masukan, serta dukungan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen serta Staf Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Kepada kedua orangtua penulis yang telah memberikan dukungan, doa, dan restu yang tiada henti.
9. Kepada seluruh panelis dan responden yang berpartisipasi dalam pengumpulan data.
10. Kepada seluruh teman-teman kelas MTB BLT A 2018 atas dukungan dan kenangan selama masa studi di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
11. Serta seluruh pihak yang telah memberikan dukungan bagi penulis dalam proses penulisan Tugas Akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu pula penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat untuk kita semua.

Bandung, 22 Januari 2022

Romy Widyantara Artakencana

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Pertanyaan Penelitian.....	5
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Metode Penelitian	6
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	9
BAB II.....	10
2.1 Konsep Objek Penelitian	10
2.1.1 Tacos	10
2.1.2 Jantung Pisang.....	14
2.1.3 Potensi Jantung Pisang Sebagai Komoditas Pangan	18
2.2 Konsep Produk	19
2.2.1 Tacos Jantung Pisang	19
2.3 Produksi Percobaan	26
2.2.2 Pra Eksperimen	32
2.2.3 Eksperimen.....	33
2.2.4 Prosedur Percobaan.....	33
2.4 Prosedur Penilaian	34
2.2.5 Klasifikasi Penilaian	34
2.2.6 Pengumpulan Data Kuesioner.....	35
BAB III.....	38
3.1 Hasil Analisis Proses Pembuatan Taco Jantung Pisang	38
3.2 Hasil Penilaian Dalam Aspek Rasa, Aroma, Tekstur, dan Penampilan.....	39
3.3 Hasil Penilaian Panelis Menggunakan <i>Analysis of Variance</i> (ANOVA)	46
BAB IV.....	50
4.1 Kesimpulan.....	50

4.2 Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	53

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1	12
Tabel 2. 2	13
Tabel 2. 3	13
Tabel 2. 4	15
Tabel 2. 5	17
Tabel 2. 6	17
Tabel 2. 7	24
Tabel 2. 8	29
Tabel 2. 9	31
Tabel 3. 1	40
Tabel 3. 2	40
Tabel 3. 3	41
Tabel 3. 4	43
Tabel 3. 5	44
Tabel 3. 6	47
Tabel 3. 7	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Hasil uji coba pertama.....	28
Gambar 2. Hasil akhir uji coba	28

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1.....	57
LAMPIRAN 2.....	57
LAMPIRAN 3.....	57
LAMPIRAN 4.....	58
LAMPIRAN 5.....	58
LAMPIRAN 6.....	58
LAMPIRAN 7.....	59
LAMPIRAN 8.....	59
LAMPIRAN 9.....	60
LAMPIRAN 10.....	61
LAMPIRAN 11.....	62
LAMPIRAN 12.....	63
LAMPIRAN 13.....	64
LAMPIRAN 14.....	65
LAMPIRAN 15.....	65
LAMPIRAN 16.....	66
LAMPIRAN 17.....	66
LAMPIRAN 18.....	66
LAMPIRAN 19.....	66
LAMPIRAN 20.....	66
LAMPIRAN 21.....	66
LAMPIRAN 22.....	66
LAMPIRAN 23.....	66
LAMPIRAN 24.....	67
LAMPIRAN 25.....	67
LAMPIRAN 26.....	67
LAMPIRAN 27.....	67
LAMPIRAN 28.....	68
LAMPIRAN 29.....	68

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. (2020). *Produksi Tanaman Sayuran 2020*. Diambil kembali dari Badan Pusat Statistik:
<https://www.bps.go.id/indicator/55/61/1/produksi-tanaman-sayuran.html>
- Belitz, H., Grosch, W., & Schieberle, P. (2004). Aroma Compounds. *Food Chemistry*, 342-408.
- Borg, W., & Gall, M. (1983). *Educational research: An introduction. Fourth Edition*. New York: Longman.
- Chana, C. (2021, 10 09). *5 Taco Franchises We Love*. Diambil kembali dari 1851 Franchise: <https://1851franchise.com/5-taco-franchises-we-love-2716626#stories>
- Dewi, A. (2016). *Pisang Kepok (Musa acuminata balbisiana Colla)*. Diambil kembali dari Eprints Poltekkes Jogja:
https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjBpKHF0r_zAhUo73MBHeAAAqwQFnoECAIQAQ&url=http%3A%2F%2Fprints.poltekkesjogja.ac.id%2F942%2F5%2F5.Chapter2.doc.PDF&usg=AOvVaw0QKrOrY0LTDEhZP8hfhi aJ
- Friesen, a. J. (2012, May 3). *Where Did the Taco Come From?* Diambil kembali dari Smithsonian Magazine: <https://www.smithsonianmag.com/arts-culture/where-did-the-taco-come-from-81228162/>
- Jaedun, A. (2011). *Metodologi Penelitian Eksperimen*. Yogyakarta: LPMP Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Kilcast, D. (2004). *Texture in Food: Solid Foods*. Cambridge: Woodhead Publishing Ltd.
- Komal, & Kaur, D. (2019). Development of Value Added Product and Evaluation of Banana Blossom Incorporated Nut Chocolate. *International Journal of Trend in Scientific Research and Development*, 1930-1931.
- Leitzmann, C. (2005). Vegetarian Diets: What Are the Advantages? *Elmadfa I (ed): Diet Diversification and Health Promotion*, 147-156.
- Lind, D. A., Marchal, W. G., & Wathen, S. A. (2006). *Basic Statistics for Business & Economics*. Singapore: McGraw Hill.
- Novitasari, A., Ambarwati, A., Lusua, A., Purnamasari, D., Hapsari, E., & Ardiyani, N. (2013). Inovasi Dari Jantung Pisang (*Musa spp.*). *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada*, 96-99.
- Nugraha, R., Pamingkas, I. D., Pertiwi, R. M., & Nurhayati, T. (2020).
PENURUNAN KANDUNGAN PROTEIN PENYEBAB ALERGI PADA

PROSES PEMBUATAN SURIMI IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*).
Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan, 558-565.

- Oxford Learner's Dictionary. (t.thn.). *Taco*. Diambil kembali dari Oxford Learner's Dictionary:
<https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/definition/english/taco?q=tacos>
- Panganku. (2018). *Jantung Pisang*. Diambil kembali dari Data Komposisi Pangan Indonesia: <https://www.panganku.org/id-ID/view>
- Pilcher, J. M. (2012). *Planet Taco: A Global History of Mexican Food*. New York: Oxford University Press.
- Pilcher, J. M. (2014). "Old Stock" Tamales and Migrant Tacos: Taste, Authenticity, and the Naturalization of Mexican Food. *Food and Immigrant Life*, 441-462.
- Politeknik KP Karawang. (2019, November 3). *Menko Maritim Luncurkan Data Rujukan Wilayah Kelautan Indonesia*. Diambil kembali dari kkp.go.id: <https://kkp.go.id/brsdm/poltekkarawang/artikel/14863-menko-maritim-luncurkan-data-rujukan-wilayah-kelautan-indonesia>
- Pujihastuti, I. (2010). Prinsip Penulisan Kuesioner Penelitian. *Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah*.
- Ramanda, R., Akbar, Z., & Wirasti, R. (2019). Studi Kepustakaan Mengenai Landasan Teori Body Image Bagi Perkembangan Remaja. *Jurnal Bimbingan Konseling*, 121-135.
- Ruethers, T., Raith, M., Sharp, M. F., Koeberl, M., Stephen, J. N., Nugraha, R., . . . Lopata, A. L. (2017). Characterisation of Ras k 1 a novel major allergen in Indian mackerel and identification of parvalbumin as the major fish allergen in 33 Asia-Pacific fish species. *Clinical & Experimental Allergy*, 452-463.
- Salvador, I. F. (2018). Consumer Acceptability of Banana Blossom Sisig. *UNEJ e-Proceeding*, 336-350.
- Soldatenko, M. (2015). Tacos and Coloniality: A Review Essay. *Dialogo*, 135-142.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Taco Bell. (2012, 2 21). *Taco Bell Calories and Fast Food Nutrition Information*. Diambil kembali dari My Wise Nutrition:
<https://mywisenutrition.files.wordpress.com/2012/08/taco-bell.pdf>
- Tiffany, V. (2021). *Pemanfaatan Jantung Pisang Kepok sebagai Substitusi Empal*. Diambil kembali dari Repository UPH:

https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwiDn_-g3r_zAhWu7XMBHfxqC3IQFnoECAMQAQ&url=http%3A%2F%2Frepository.uph.edu%2F23142%2F4%2FChapter1.pdf&usg=AOvVaw2eEwlpvJPF3JMBVhLBnkKw

Wahoos. (2020). *2020 Wahoos Nutrition Guide*. Diambil kembali dari Wahoo's: <https://www.wahoos.com/wp-content/uploads/2020/10/2020-WAHOOS-NUTRITION-GUIDE.pdf>

Yuliarti, N. (2008). *Pilih VEGETARIAN atau NONVEGETARIAN? Plus-Minus Pilihan Anda dari Segi Kesehatan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Yum! (t.thn.). *Taco Bell*. Diambil kembali dari Yum: <https://www.yum.com/wps/portal/yumbrands/Yumbrands/company/our-brands/taco-bell>