

PENGGUNAAN KULIT KEMBANG TAHU UNTUK PENGGANTI DAGING DALAM PEMBUATAN *STEAK VEGAN*

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menyelesaikan pendidikan
Diploma III**



Oleh :

SELVIRA DINDA ASHARI SUNARYA

Nomor Induk : 201823030

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2021**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

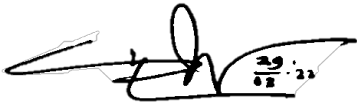
**PENGUNAAN KULIT KEMBANG TAHU UNTUK PENGGANTI DAGING
DALAM PEMBUATAN *STEAK VEGAN***

NAMA : SELVIRA DINDA ASHARI SUNARYA

NIM : 201823030


PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc.
NIP 19600105 199203 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Mandradhitva Kusuma Putra, M.Sc.
NIP 19851224 201101 1 010

Penguji II,



Nova Maulidian Hidayat, SE., MM
NIP 19821216 201101 1 003

Bandung, 28 Maret 2022

Memgetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan kerjasama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.
NIP 19730723 199503 2 001

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Selvira Dinda Ashari Sunarya
Tempat/Tanggal Lahir : Purwakarta/ 25 Januari 2000
NIM : 201823030
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
"PENGGUNAAN KULIT KEMBANG TAHU UNTUK PENGGANTI DAGING DALAM PEMBUATAN *STEAK VEGAN*" 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 tufis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturanperaturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 8 Januari 2022
Yang membuat pernyataan,



Selvira Dinda Ashari Sunarya

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur atas kehadiran Allah SWT serta dengan Rahmat dan Anugrah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal tugas akhir.

Tugas ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat dalam mengikuti sidang uji proposal di jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Boga, Sekolah Tiggi Pariwisata Bandung.

Dalam penyusunan Laporan ini, penulis tidak lepas dari bimbingan, dorongan dan bantuan moril maupun materil dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini, terutama kepada Kedua orang tua dan keluarga yang telah memberi banyak dukungan baik material, moral maupun do'a. Ucapan terimakasih juga penulis sampaikan kepada yang terhormat:

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 NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitality 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 Dr. Atang Sabur Safari, M. Sc. selaku Dosen Pembimbing I yang telah banyak membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Ibu Nur Komariah.S.Sos., MM. selaku Dosen Pembimbing II yang telah berkenan meluangkan waktu dan memberikan saran dalam pengerjaan Tugas Akhir ini hingga selesai.
7. Seluruh Dosen pengajar dan Staff Program Studi Manajemen Tata Boga.
8. Teman-teman dari Program Studi Manajemen Tata Boga Angkatan 2018, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna. Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi siapapun yang membacanya, terutama mahasiswa/i dalam bidang kuliner, khususnya mahasiswa/i Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung program studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Bandung, 8 April 2022
Penulis

Selvira Dinda Ashari Sunarya

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	7
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Metode Penelitian.....	8
E. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN.....	12
A. Pengenalan Bahan Dasar Kulit Kembang Tahu dan Daging	12
B. Pengenalan Bahan, Alat, Resep dan Alur Proses untuk Percobaan	18
1. Bahan	18
2. Alat	22
3. Resep untuk Percobaan.....	25
4. Alur Proses Percobaan	30
C. Tahapan Percobaan (Eksperimen).....	31
1. Tahap Eksperimen Pendahuluan	31
2. Tahap Eksperimen Tugas Akhir	33
D. Prosedur Penilaian.....	33
1. Aspek-aspek atau unsur-unsur yang dinilai.....	33
2. Panelis (pelaku uji coba dan penilai).....	34
3. Instrumen untuk penilaian produk (kuesioner).....	36
4. Pengolahan data kuesioner	37

E. Biaya.....	37
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	39
A. Hasil Analisa Penilaian Citarasa Steak Vegan dari Kulit Kembang Tahu	39
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	47
A. Kesimpulan.....	47
B. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Proses Pembuatan Kulit Kembang Tahu.....	14
Gambar 2 Alur Proses Pembuatan <i>Steak Vegan</i> Dari Kulit Kembang Tahu	30

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Data Penjualan <i>Steak</i> Di Waroeng Steak And Shake Cabang Margonda Depok Periode Bulan Januari-Maret 2018	6
Tabel 2 Komposisi Nilai Gizi Kedelai	13
Tabel 3 Komposisi Zat Gizi Dalam Susu Kedelai.....	13
Tabel 4 Komposisi Gizi Daging Sapi Mentah	17
Tabel 5 Resep Uji Coba	26
Tabel 6 Penilaian Kuesioner.....	36
Tabel 7 Perhitungan Biaya <i>Steak Vegan</i>	37
Tabel 8 Hasil Penilaian Steak Vegan Dari Kulit Kembang Tahu Panelis Ahli.....	41
Tabel 9 Hasil Penilaian Steak Vegan Dari Kulit Kembang Tahu Panelis Terlatih.....	41
Tabel 10 Hasil Penilaian Steak Vegan Dari Kulit Kembang Tahu Panelis Non-Ahli..	42

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, T. (2014). Kontaminasi Logam Berat Pada Makanan Dan Dampaknya Pada Kesehatan. *Teknobuga*, 1(1), 53–65. <https://doi.org/10.1529/jtbb.v1i1.6405>
- Alinurdin SE., A. (2012). *Budidaya Kedelai*. PT. Dewa Inti Sukses.
- Amiroh, N., Isma, D., & Purwoko, B. (2018). *Studi kepustakaan penerapan konseling naratif dalam lingkup pendidikan*. 8(2), 79–90.
- Ayu Ningsih, I. (2019). Analisis Daya Saing Kembang Tahu Di Desa Padang Brahrang Kecamatan Selesai Kabupaten Langkat. In *Sustainability (Switzerland)* (Vol. 11, Issue 1).
- Ayuningtias, T. (2019). *Analisis Kelayakan Usaha Kembang Tahu (Studi Kasus : Desa Padang Brahrang Kecamatan Selesai Kabupaten Langkat)* (Vol. 8, Issue 5).
- Erungan, A. C., Ibrahim, B., & Yudistira, A. N. (2005). Analisis Pengambilan Keputusan Uji Organoleptik dengan Metode Multi Kriteria. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 8(1). <https://doi.org/10.17844/jphpi.v8i1.1030>
- Husna, N. L. (2013). Hubungan antara Body Image dengan Perilaku Diet. *Developmental and Clinical Psychology*, 2(2), 44–49.
- Irmayanti, Syam, H., & Jamaluddin. (2017). *Perubahan Tekstur Kerupuk Berpati Akibat Suhu dan Lama Penyagraian*. 3.

- Jarti, N., & Trisno, R. (2017). Diagnosa Penyakit Alergi Pada Anak Berbasis Web Dengan Metode Forward Chaining. *Jurnal Edik Informatika*, 2, 197–205.
- Nurul, mas'ud waqiah. (2013). faktor-faktor yang memengaruhi sisa makanan pasien kanker di RSUD Tugurejo Semarang. *Repository Unimus*, 53(9), 1689–1699.
- Payadnya, I. P. A. A., & Jayantika, I. G. A. N. T. (2018). *Panduan Penelitian Eksperimen Beserta Analisis Statistik dengan SPSS*. CV Budi Utama.
- Saparianti, E. (2005). *Pengaruh Varitas Kedelai Dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Kimia Fisik Edible Film Kembang Tahu*. Vol. 6 No. 2 73-80
- Faktor-faktor.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D)* (20th ed.). Penerbit Alfabeta.
- Suprpto, A. (2009). *Hidup Sehat Cara Vegetarian : Benarkah Manusia Ditakdirkan Vegetarian? Bukan Pemakan Daging?* PT Elex Media Komputindo.
- Suryantoko, D. R. P. (2012). Peran Diet Eliminasi Alergi Makanan Pada Diagnosis Dan Terapi Rinitis Alergi. *Dep/SMF Ilmu Kesehatan Telinga Hidung Tenggorok Bedah Kepala Dan Leher, Fakultas Kedokteran Universitas Airlangga-RSUD Dr. Soetomo Surabaya*, 170–186.
- Suryatna, A. (2010). *Daging, Susu, Telur dan Pengolahannya* (I. Novianti (ed.)). Penerbit Epsilon Group.
- Tarwendah, I. P. (2017). *Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan*

Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.

Utami, L. S. (2019). *Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Kepuasan Pelanggan (Studi Pada Restoran Waroeng Steak And Shake Cabang Margonda Depok)*.

Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review*, 1(1), 116.

<https://doi.org/10.21512/bbr.v1i1.1060>