

**JAMUR TIRAM DALAM PEMBUATAN CHARSIU DALAM  
HIDANGAN MISO RAMEN**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat**

**dalam menempuh Ujian Akhir**

**Program Diploma III**



**Oleh :**

**DAVE NATANAEL WIJAYA**

**Nomor induk : 201923496**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA  
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2022**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR  
**JAMUR TIRAM DALAM PEMBUATAN CHARSIU DALAM  
HIDANGAN MISO RAMEN**

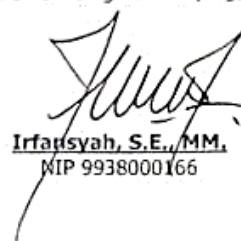
NAMA : DAVE NATANAEL WJAYA  
NIM : 201923496  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



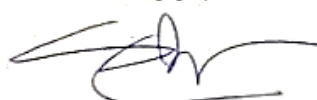
Nur Komariah, S.Sos., MM.  
NIP 19660606 1999303 2 001

Pembimbing Pendamping,



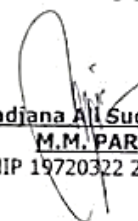
Irfansyah, S.E., MM.  
NIP 9938000166

Penguji I,



Atang Sabur Safari, Dr., M.Sc.  
NIP 19600105 199293 1 001

Penguji II,



R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos.,  
M.M. PAR  
NIP 19720322 200502 1 001

Bandung, 28 Agustus 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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



## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Dave Natanael Wijaya  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 25 Maret 1999  
NIM : 201923496  
Program Studi : Manajemen Tata Boga  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

**“JAMUR TIRAM DALAM PEMBUATAN CHARSIU DALAM HIDANGAN MISO RAMEN”**

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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.

2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir 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 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya

Bandung, 25 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



Dave Natanael Wijaya

NIM: 201923496

## KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis panjatkan atas ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan kasihNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan projek Tugas Akhir ini dengan judul “Jamur Tiram Dalam Pembuatan Charsiu Dalam Hidangan Miso Ramen ”

Tujuan dan kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk dapat mengikuti ujian sidang Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini tidak dapat terlaksana tanpa bantuan dari berbagai pihak. Maka pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom. S.Sos., M.Sc. selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER Ummi Kalsum, M.M.PAR., CHM.,CHRMP selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M,Pd.,CHE , selaku Ketua Jurusan Hospitaliti
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos.,MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
5. Ibu Nur Komariah, S.Sos., MM. selaku pembimbing I yang telah membimbing dan banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Irfansyah , S.E.. MM Selaku Pembimbing II yang telah berkenan meluangkan waktu serta saran dalam membantu penulis hingga selesai Tugas Akhir ini.

7. Seluruh Dosen serta Staf Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Keluarga yang penulis sangat kasihi yang memberikan dukungannya tanpa henti baik segi materil maupun nonmateril kepada penulis.
9. Teman- teman kelas MTB 6A atas waktu yang luar biasa selama 3 tahun ini.
10. Serta seluruh pihak yang berjasa dalam proses penulisan Tugas Akhir ini dari awal sampai akhir yang penulis tidak bisa sebut satu per satu.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, baik sistematika penulisan maupun isi dari Tugas Akhir ini. Maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak.

Akhir kata penulis berharap dengan adanya Tugas Akhir ini dapat memberikan Manfaat bagi penulis khususnya dan masyarakat luas pada umumnya.

Bandung, 25 Juni 2022



Dave Natanael Wijaya

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>LEMBAR PERNYATAAN MAHASISWA</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>1.1 Latar Belakang Penelitian</b> .....	1
<b>1.2 Pertanyaan Penelitian</b> .....	5
<b>1.3 Tujuan Penelitian</b> .....	6
<b>1.4 Metode Penelitian</b> .....	6
1.4.1 Metode Eksperimen .....	6
1.4.2 Teknik Pengumpulan Data .....	7
1.4.2.1 Observasi .....	7
1.4.2.2 Studi Kepustakaan .....	8
1.4.2.3 Kuesioner .....	9
1.4.2.4 Teknik sampling .....	9
1.4.2.5 Panelis .....	10
<b>1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian</b> .....	11
1.5.1 Lokasi penelitian .....	11
1.5.2 Waktu penelitian .....	12
<b>BAB II TINJAUAN DATA DAN PROSEDUR PERCOBAAN</b> .....	12
<b>2.1 Konsep Objek Penilaian</b> .....	13
2.1.1 Gizi Dan Nutrisi .....	13
2.1.2 Bahan Pangan .....	14
2.1.2.1 Jamur Tiram .....	14
2.1.2.1.1 Sejarah dan asal usul Jamur Tiram .....	14
2.1.2.1.2 Budidaya Jamur .....	15
2.1.2.1.3 Kandungan gizi dan khasiat dari Jamur Tiram .....	16
2.1.2.1.4 Perkembangan Jamur Tiram di Indonesia dan Penanganan .....	19
2.1.2.2 Charsiu .....	22
2.1.2.2.1 Sejarah dan Asal Usul Charsiu .....	22
2.1.2.2.2 Proses Pembuatan Charsiu .....	25
2.1.2.2.3 Kandungan Gizi dan Khasiat Daging Babi .....	26
<b>2.2 Konsep Produk</b> .....	28
2.2.1 Char siu Dengan Bahan Baku Jamur .....	28

2.2.1.1 Bahan yang Digunakan.....	28
2.2.1.1.1 Jamur Tiram.....	29
2.2.1.1.2 Kulit tahu .....	29
2.2.1.1.3. Kacang Merah.....	30
2.2.1.1.4 Jamur Merang .....	30
2.2.1.1.5 Isolated Soy Protein.....	31
2.2.2 Alat- alat yang dibutuhkan.....	32
<b>2.3 Produksi Eksperimen.....</b>	<b>36</b>
2.3.1 Standar Resep.....	38
2.3.2 Recipe Costing.....	40
2.3.4 Pra Eksperimen.....	41
2.3.4 Eskperimen.....	42
2.3.5 Prosedur Percobaan.....	42
<b>2.4 Prosedur Penilaian .....</b>	<b>44</b>
2.4.1 Klasifikasi Penilaian.....	44
2.4.1.1 Penampilan .....	44
2.4.1.2 Warna Makanan.....	44
2.4.1.3 Aroma .....	45
2.4.1.4 Rasa.....	45
2.4.1.5 Tekstur .....	46
2.4.1.6 Pengujian Panelis.....	46
2.4.2 Pengumpulan Data.....	47
<b>BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>48</b>
<b>3.1 Hasil Analisis Penelitian dalam Proses Pembuatan Charsiu Jamur.....</b>	<b>48</b>
<b>3.2 Hasil dari Observasi Mengenai Rasa, Penampilan, dan Tekstur.....</b>	<b>49</b>
<b>3.3 Hasil Analisis Uji Oleh Panelis.....</b>	<b>52</b>
<b>3.4 Hasil Akhir Serta Pembahasan Mengenai Penilaian Dari Panelis Ahli..</b>	<b>53</b>
<b>3.5 Hasil Akhir Pembahasan tentang Pemberian Nilai dari Panelis Konsumen..</b>	<b>55</b>
<b>3.6 Kendala Eksperimen.....</b>	<b>57</b>
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>60</b>
<b>4.1 Kesimpulan.....</b>	<b>60</b>
<b>4.2 Saran.....</b>	<b>61</b>
<b>REFERENSI .....</b>	<b>ix</b>
<b>LAMPIRAN GAMBAR .....</b>	<b>xii</b>

## DAFTAR TABEL

2.1 Tabel Kandungan Gizi Jamur Tiram Per 100 Gr.....	18
2.2. Tabel Kandungan Gizi Daging Babi Per 100gr.....	26
2.3. <i>Utensils</i> Yang Dipakai Dalam Proses Pembuatan Charsiu Dari Jamur Tiram.....	33
2.4 <i>Equipments</i> Yang Dipakai Dalam Proses Pembuatan Charsiu Dari Jamur Tiram.....	36
2.5 Tabel Resep Charsiu Jamur.....	39
2.6 Tabel Recipe Costing .....	41
2.7 Alur Proses Pembuatan Charsiu Jamur.....	43
3.1 Observasi Penulis Mengenai Penampilan, Warna, Aroma, Tekstur, dan Rasa.....	49
3.2 Hasil Penilaian Charsiu Jamur Tiram dengan Jamur Merang.....	52
3.3 Hasil Penilaian Charsiu Jamur Tiram dengan Jamur Shitake.....	52
3.4 Hasil Penilaian Charsiu Jamur Tiram dengan Jamur Enoki.....	53
3.5 Hasil Penilaian Charsiu Jamur Tiram dengan Jamur Merang oleh Panelis Tidak Terlatih .	55



## REFERENSI

**2013** . s.l. : <https://bukukas.co.id/pejuang-usaha-dan-tips-penting-budidaya-jamur-tiram/>, 2013

**Almatsier, Sunita. 2009.** *Pinsip Dasar Ilmu Gizi*. 2009. pp. 4-9.

**Amaliah, Agnes Murdiati dan. 2010.** *Panduan Penyediaan Pangan Sehat untuk Semua*. 2010.

**Andrea, David. 2013.** s.l. : <https://www.allrecipes.com/recipe/232681/char-siu-chinese-bbq-pork/>, 2013.

**API, FatSecret Platform. 2007.** 2007.

**Bellefontaine, Judith Ferguson and Jacqueline. 1991.** *Japanese Cooking* . 1991.

**BPS. 2021.** s.l. :

[https://www.bps.go.id/indikator/indikator/view\\_data\\_pub/0000/api\\_pub/eHEwRmg2VUZjY2lWNWNyaVhQK1h4QT09/da\\_05/1](https://www.bps.go.id/indikator/indikator/view_data_pub/0000/api_pub/eHEwRmg2VUZjY2lWNWNyaVhQK1h4QT09/da_05/1), 2021.

*Budidaya tiram* . **Bukukas. 2020.** s.l. : <https://bukukas.co.id/pejuang-usaha-dan-tips-penting-budidaya-jamur-tiram/>, 2020.

**Denny, Roz. 1994.** *The Ultimate Vegetarian Book*. 1994. pp. 1-5.

**FatScret, API. 2007.** s.l. : <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/daging-babi?portionid=50101&portionamount=100,000>, 2007.

**Fatsecret, platform. 2007.** s.l. : <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/kacang-kedelai?portionid=51945&portionamount=100,000>, 2007.

**Gardjito, Retno Indrati dan Murdijati. 2014.** *Pendidikan Konsumsi Pangan* . 2014.

**ID, Ahligizi. 2018.** s.l. : <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/333/nilai-kandungan-gizi-kembang-tahu>, 2018.

*jamur shitake*. **wikipedia. 2022.** s.l. : [https://id.wikipedia.org/wiki/Jamur\\_shitake](https://id.wikipedia.org/wiki/Jamur_shitake), 2022.

*Jamur Tiram*. **wikipedia. 2022.** s.l. : [https://id.wikipedia.org/wiki/Jamur\\_tiram](https://id.wikipedia.org/wiki/Jamur_tiram), 2022.

**jamur, berbisnis. 2015.** s.l. :

<https://pelatihanberbisnisjamur.blogspot.com/2015/05/perkembangan-jamur-indonesia.html>, 2015.

**Kompas. 2021** : <https://www.kompas.com/food/read/2021/11/06/173700475/kenapa-pola-makan-vegan-makin-populer-di-indonesia-?page=all>.

**Kompas. 2021.** s.l. : <https://www.kompas.com/food/read/2021/11/22/201100475/apa-itu-kembang-tahu-kulit-pembungkus-untuk-bikin-lumpia?page=2>, 2021.

**Lynas, Hamlyn and Jacqui. 2009.** *Cooking for a healty heart.* 2009. pp. 14-17.

*Manfaat Jamur Tiram.* **Adelya. 2021.** s.l. : <http://ners.unair.ac.id/site/index.php/news-fkp-unair/30-lihat/942-mengulik-manfaat-jamur-tiram-dari-segi-kesehatan>, 2021.

**McIver, Catherine A.** *Cooking and Eating Renaissance Italy* .

*Pengaruh Suhu dan pH Pertumbuhan Jamur Merang.* **Syelvia, Elfi Yeni. 2018.** 2018.

*Penilaian Indera.* **Tjutju, Betty &. 2008.** 2008.

**Plank, Nina. 2007.** *Real food.* 2007.

**platform, Fatsecret. 2008.** s.l. :

<https://www.fatsecret.co.id/Diary.aspx?pa=fjrd&rid=38331&portionid=61062&portionamount=100,000>, 2008.

**Rahadiyanti, Ayu. 2020.** s.l. : <https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/>, 2020.

**Scolferr, Scott. n.d..** binwise.com. [Online] n.d. <https://home.binwise.com/blog/recipe-costing>.

**shareaholic. 2020.** s.l. : <http://gizi.unida.gontor.ac.id/2020/03/05/mengenal-manfaat-kacang-merah/>, 2020.

**Shari Lieberman, PhD and Nancy Bruning. 1997.** *The real vitamin and mineral book.* 1997. pp. 15-21.

**2016.** tanti amelia. [Online] 2016. <http://www.tantiamelia.com/2016/05/isp-si-pengganti-fungsi-protein.html>.

**tekstur, warna dan.** s.l. : [http://repo.isi-dps.ac.id/143/1/Pengertian\\_Warna\\_dan\\_Tekstur.pdf](http://repo.isi-dps.ac.id/143/1/Pengertian_Warna_dan_Tekstur.pdf).

**Tony. 2019.** s.l. : [http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/77422/Budidaya-Jamur-Tiram-/,](http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/77422/Budidaya-Jamur-Tiram-/)  
2019.

**warna. n,d.** s.l. : [http://repo.isi-dps.ac.id/143/1/Pengertian\\_Warna\\_dan\\_Tekstur.pdf](http://repo.isi-dps.ac.id/143/1/Pengertian_Warna_dan_Tekstur.pdf), n,d.

**wikipedia. 2022.** s.l. : <https://id.wikipedia.org/wiki/Nutrisi>, 2022.

— . **2021** . s.l. : <https://id.wikipedia.org/wiki/Nutrisi>, 2021 .

**WIKIPEDIA.** 2022 : <https://id.wikipedia.org/wiki/Kedelai>.

**Yan, Martin. 200.** *Chinese Cooking For Dummi.* 200. Vol. page 181.

**Zuhra, C. F. 2006)..** (*cita rasa* ). 2006). . flavor (*cita rasa*), 6..