

**ALTERNATIF OLAHAN DAGING KELINCI
(BURGER PATTY) UNTUK PENGGANTI DAGING
SAPI DALAM HIDANGAN BEEF BURGER**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh pendidikan**

diploma III



Oleh :

JO HANZEL

Nomor induk : 201822856

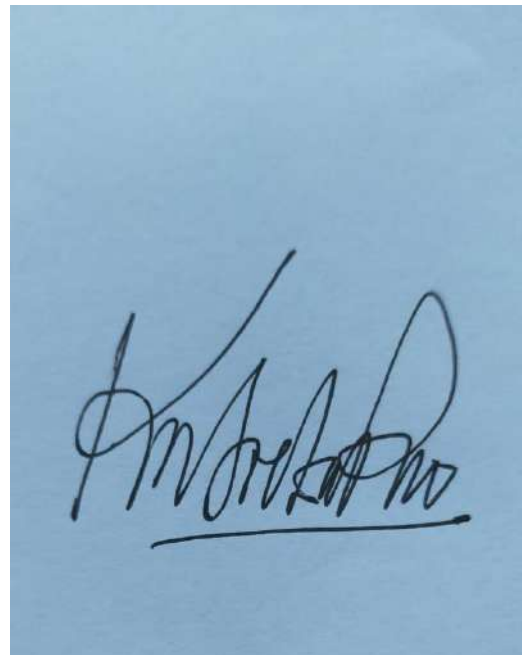
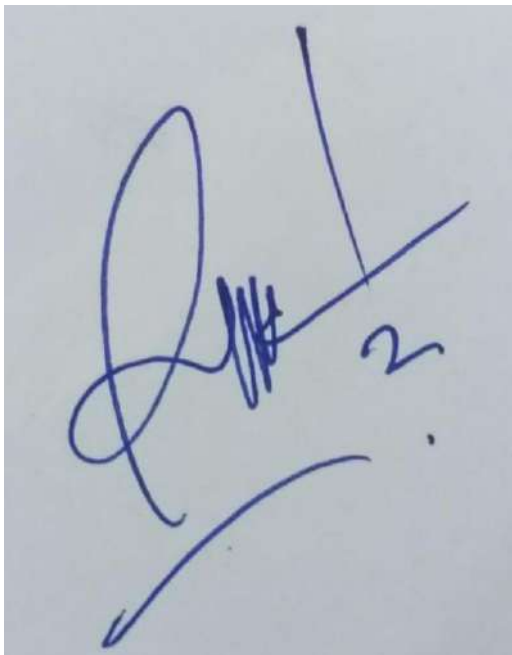
**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2021**

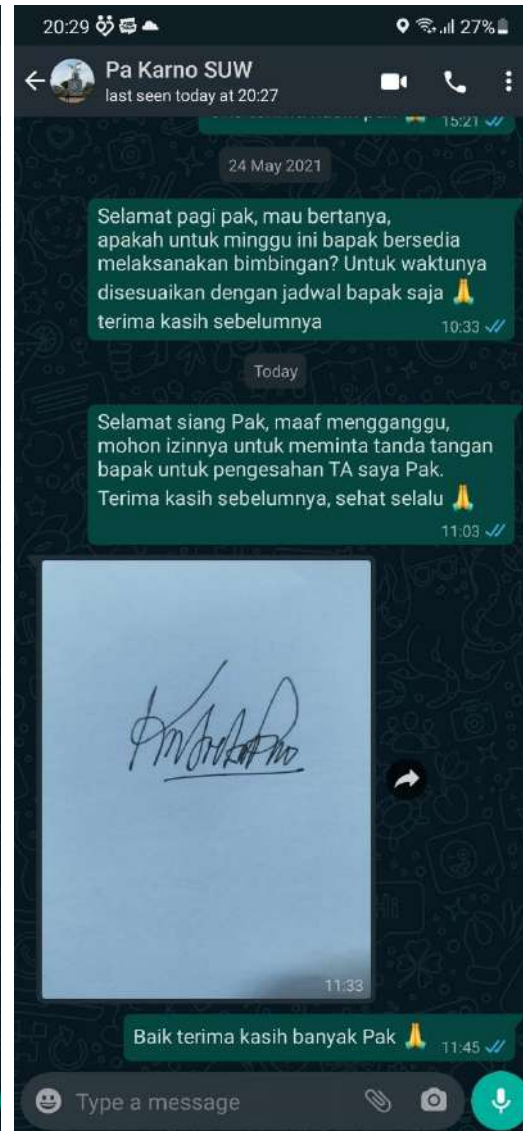
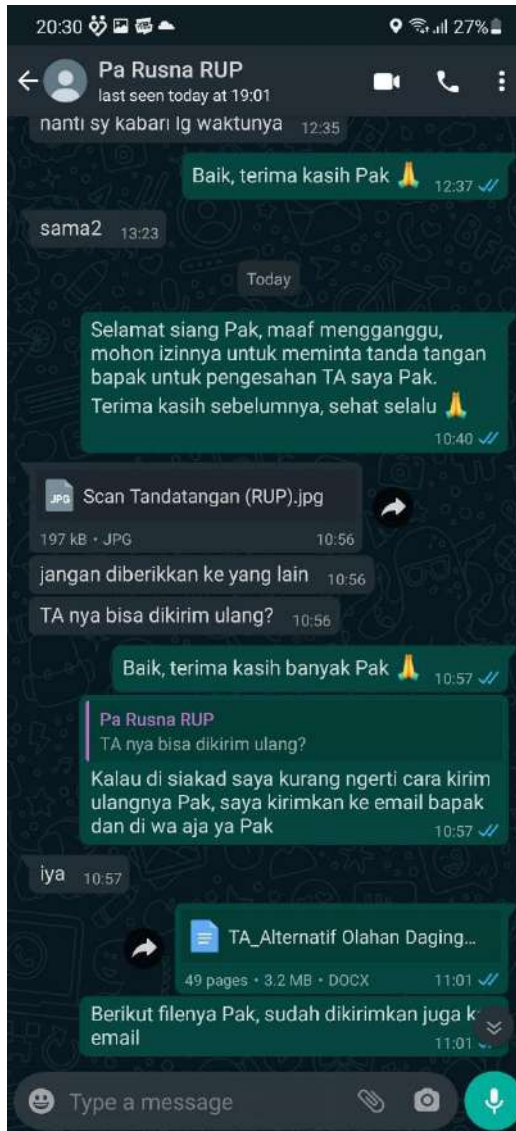
LEMBAR PENGESAHAN
ALTERNATIF OLAHAN DAGING KELINCI (BURGER PATTY)
UNTUK PENGGANTI DAGING SAPI DALAM HIDANGAN BEEF
BURGER

NAMA : JO HANZEL
NIM : 201822856
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,
Rusna Purnama, SE., MM.
NIP.19780415 201101 1 006

Pembimbing II,
Sukarno Wibowo, SE., MM.
NIP.19731017 200605 1 001





Bandung, 30 Juni 2021
Mengetahui,
Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,
Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP.19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Jo Hanzel
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 29 Januari 2000
NIM : 201822856
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti
Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
**“ALTERNATIF OLAHAN DAGING KELINCI (BURGER PATTY)
UNTUK PENGGANTI DAGING SAPI DALAM HIDANGAN BEEF
BURGER”**
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 Usulan Penelitian 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 peraturanperaturan terkait lainnya
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 1. September 2021
Yang membuat pernyataan,



Jo Hanzel

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur setinggi-tingginya penulis panjatkan pada hadapan Tuhan YME yang telah menuntun penulis selama penulisan Tugas Akhir yang berjudul **“ALTERNATIF OLAHAN DAGING KELINCI (BURGER PATTY) UNTUK PENGGANTI DAGING SAPI DALAM HIDANGAN BEEF BURGER“**. Penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini tidak bisa terselesaikan tanpa bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis hendak menyampaikan rasa terima kasih penulis pada kesempatan ini kepada:

1. Bapak Faisal, MM. Par. selaku Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Ibu Nining Hernaningsih, S.AP., M.AP. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos, MM., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S. AP., MM. Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga
5. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. selaku Pembimbing I yang telah banyak membimbing serta memberikan arahan dalam penulisan usulan penelitian ini.
6. Bapak Sukarno Wibowo, SE., MM. selaku Pembimbing II yang telah banyak memberikan saran dan masukan dalam penulisan usulan penelitian ini.
7. Seluruh Dosen serta Staf Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

8. Kepada kedua orangtua penulis yang sangat penulis kasihi yang telah memberikan segenap dukungan baik dalam bentuk materil maupun non materil.
9. Kepada para panelis dan responden yang berpartisipasi dalam pengumpulan data.
10. Kepada seluruh teman-teman kelas MTB 6B atas dukungan dan kenangan selama masa studi di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
11. Kepada Godeliva Gabriella Monica Pangestu atas segenap dukungan dan pendampingan selama penulisan Tugas Akhir ini.
12. Serta seluruh pihak yang telah memberikan dukungan bagi penulis dalam proses penulisan Tugas Akhir ini yang tidak dapat disebutkan 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.

Bandung, 30 Juni 2021

Jo Hanzel

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN MAHASISWA	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Pertanyaan Penelitian	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Metode Penelitian.....	4
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN.....	8
2.1.Konsep Objek Penilaian.....	8
2.1.1 Burger	8
2.1.2 Kelinci	14
2.2.Konsep Produk	25
2.2.1 Burger Kelinci.....	25
2.3.Produksi Percobaan	33
2.3.1 Pra Eksperimen	35
2.3.2 Eksperimen	36
2.3.3 Prosedur Percobaan	37
2.4.Prosedur Penilaian	37
2.4.1 Klasifikasi Penilaian	37
2.4.2 Pengumpulan Data Kuisisioner	39
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	40
3.1 Hasil Analisis Proses Pembuatan Burger Kelinci	40
3.2 Hasil Pengamatan Dari Segi Aroma, Rasa, Tekstur dan Penampilan	42
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
4.1 Kesimpulan.....	49
4.2 Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN I TRIAL PEMBUATAN DAGING KELINCI	54

LAMPIRAN II TURNITIN	55
BIODATA PENULIS.....	56

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kandungan Gizi McDonald’s Beef Burger	12
Tabel 2.2	Kandungan Gizi Burger King’s Hamburger	13
Tabel 2.3	Kandungan Gizi Wendy’s Jr Hamburger.....	13
Tabel 2.4	Taksonomi Kelinci	17
Tabel 2.5	Kandungan Gizi Kelinci (Dr. Yusra Firdaus).....	20
Tabel 2.6	Kandungan Gizi Daging Kelinci (Top Market Meats)	20
Tabel 2.7	Kandungan Gizi Daging Kelinci (Foodstruct)	20
Tabel 2.8	Informasi Kontak Rahayu Rabbits	24
Tabel 2.9	Informasi Kontak Toko Kelinci Jakarta (Tokopedia).....	24
Tabel 2.10	Informasi Kontak Star Farm Bogor (Shopee)	24
Tabel 2.11	Peralatan yang Dibutuhkan	31
Tabel 2.12	Standard Recipe Burger Kelinci	34
Tabel 2.13	Rumus Perhitungan Data Kuesioner	39
Tabel 3.1	Hasil Pengamatan Mandiri.....	42
Tabel 3.2	Penilaian Oleh Panelis Umum	44
Tabel 3.3	Penilaian Oleh Panelis Ahli (Produsen Burger)	44
Tabel 3.4	Penilaian Oleh Panelis Ahli (Dosen Penguji Makanan)	45

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. (2021, 1 21). *bps.go.id*. Retrieved from Badan Pusat Statistik: <https://www.bps.go.id/pressrelease/2021/01/21/1854/hasil-sensus-penduduk-2020.html>
- Ballarini, G. (n.d.). The Origin of Hamburgers and Ketchup.
- Brefere, K. D. (2010). Nutrition for Foodservice and Culinary Professionals.
- Bunny Hugga. (2010, May 15). *History and Origin of Rabbits*. Retrieved from Bunny Hugga: <http://www.bunnyhugga.com/a-to-z/general/history-rabbits.html>
- Burger King USA. (2020, April). *Burger King USA Nutritionals: Core, Regional and Limited Time Offerings APRIL 2020*. Retrieved from <https://company.bk.com/pdfs/nutrition.pdf>
- Calorie King. (2021). *How Many Calories in Wendy's Jr. Hamburger*. Retrieved from <https://www.calorieking.com/us/en/foods/calories-in-sandwiches-burgers-jr-hamburger/Qo-9JSmARuG4Ju0AwuVx2Q>
- cybex.pertanian.go.id*. (2019, December 31). Retrieved from <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/90125/Pemeliharaan-Ayam-Broiler/>
- Dictionary, O. E. (1916).
- Djamarah, S. B. (2005). Guru dan Anak Didik Dalam Interaksi Edukatif. 234.
- Dr. Yusra Firdaus, A. P. (2020, December 21). *Kupas Tuntas Kandungan Gizi dan Manfaat Mengkonsumsi Daging Kelinci*. Retrieved from Hello Sehat: <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/kandungan-gizi-manfaat-daging-kelinci/#gref>
- Faisal, S. (1982). Metodologi Penelitian Pendidikan.
- Farmer, F. M. (1896). Boston Cooking-School Cookbook.

- Foodstruct. (n.d.). *Rabbit Meat vs Chicken Meat-in-Depth Nutrition Comparison*.
- Heri Warsito, F. R. (2015). Ilmu Bahan Makanan Dasar.
- I.N.A. Ashie, T. S. (2006). Effects of Papain and Microbial Enzyme on Meat Proteins and Beef Tenderness.
- Kartadisastra, H. (1997). Ternak Kelinci Teknologi Pascapanen.
- Kelincipedia. (n.d.). *Asal-Usul Kelinci Lucu(Lengkap BANGET!!)*. Retrieved from <https://kelincipedia.com/kelinci-lucu/>
- McDonald, R. (1997). The Complete Hamburger: The History of America's Favorite Sandwich.
- McDonald's. (2007). *McDonald's USA Nutrition Facts for Popular Menu Items*. Retrieved from <http://nutrition.mcdonalds.com/nutrition1/nutritionfacts.pdf>
- Merriam-Webster. (n.d.). The Merriam-Webster New Book of Word Histories.
- Moch, L. P. (2009). Moving Europeans, Second Edition: Migration in Western Europe since 1650 (Interdisciplinary Studies in History).
- National Research Council. (1977).
- Oxford Learner's Dictionary. (2020).
- Ozersky, J. (2009). The Hamburger: A History (Icons of America).
- Prayitno, F. S. (1979). Desain Elementer.
- Sarwono, B. (2001). Kelinci Potong dan Hias.
- Schiere, J. (1999). Backyard Farming in the Tropics.
- Setiawan, A. (2011). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*.
- SNI. (2004).
- Sugiyarto. (1999). 18.

- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. 199.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif*. 145.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kombinasi*. 140.
- T.E Susilorini, M. E. (2008). *Budidaya Ternak Potensial*.
- Tjutju, B. &. (2008). *Penilaian Indera*.
- Top Market Meats. (2012). *Rabbit Nutritional Facts*. Retrieved from <https://topmarketrabbitry.ca/index.php/our-rabbit/rabbit-nutritional-facts>
- Universitas Gajah Mada. (2018, August 8). *Ternak Sehat FKH UGM*. Retrieved from <https://ternak-sehat.fkh.ugm.ac.id/2018/10/08/managemen-pakan-sapi-potong/>
- Wandansari, D. N. (2015). Hubungan Antara Konsumsi Fast Food, Kebiasaan Olahraga, Faktor Genetik dan Durasi Tidur Dengan Status Gizi Lebih Pada Remaja (Studi di SMA Negeri 2 Kabupaten Bondowoso).
- Widoyoko. (2014). *Penilaian Hasil Pembelajaran di Sekolah*. 46.
- Wiersma, W. (1991). *Research Method in Education*. 99.