

LAPORAN TUGAS AKHIR

**EKPERIMEN PEMBUATAN *BEFF PATTY* DENGAN
SUBSTITUSI JAMUR TIRAM SEBAGAI HIDANGAN
*MAIN DISH***

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli
Madya**



Disusun Oleh :

Stefanus Limbera Mangiringtua Simanungkalit

19071058

**PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2022**

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : **Eksperimen Pembuatan Beef Patty Dengan Subtitusi Jamur Tiram Sebagai Hidangan Maindish**

Penulis : Stefanus Limbera Mangiringtua Simanungkalit

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan tim penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Jum'at, tanggal 21 Oktober 2022

Disahkan oleh :
Ketua Penguji,

Asriadi Masnar, SGz., M.Sc.
NIP : 198709082019031006

Anggota I,

Liza Amalia Putri,S.S., M.A

NIP: 198406262019032013

Anggota II,

Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si

NIDN: 198402032019031005

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : **Eksperimen Pembuatan Beef Patty Dengan Subtitusi Jamur Tiram Sebagai Hidangan Maindish**

NIM : 19071058

Penulis : Stefanus Limbera Mangiringtua Simanungkalit

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditanda tangani di Jakarta, 10 Juli 2022

Pembimbing I

Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si

Pembimbing II

Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd

NIDN. 06010068604

NIDN. 0019057301

Mengetahui,
Kordinator Program Studi

Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc

NIP. 198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIATRISME

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Stefanus Limbera Mangiringtua Simanungkalit

NIM : 19071058

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Eksperimen Pembuatan *Beef Patty* Dengan Subtitusi Jamur Tiram Sebagai Hidangan *Maindish* adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.** Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar- benarnya.



PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Stefanus Limbera Mangiringtua Simanungkalit

NIM : 19071058

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

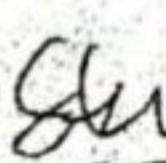
Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Nonekslusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : Eksperimen Pembuatan *Beef Patty* Dengan Subtitusi Jamur Tiram Sebagai Hidangan *Maindish* beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Nonekslusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 10 Juli 2022

Yang menyatakan,



Stefanus Limbera

NIM : 19071058

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Ekperimen Pembuatan *Beef Patty* Dengan Subtitusi Jamur Tiram Sebagai Hidangan

Maindish

Penulis : Stefanus Limbera M Simanungkalit

Pembimbing I : Ratih Titik Haryati. S.Pd., M.Si

Pembimbing II : Akhmad Guntawan. S.S.,M.Pd

Tanaman jamur tiram (*Pleurotus Florida*) merupakan salah satu tanaman jamur kayu dan jamur pangan (*Edible Mushroom*) yang banyak dikonsumsi masyarakat. Jamur ini memiliki tubuh buah yang tumbuh mekar dengan berbentuk corong dangkal seperti kulit kerang (tiram). Di Indonesia jamur mudah ditemukan dan dijangkau oleh semua kalangan masyarakat. Jenis-jenis olahan jamur beragam, sehingga orang-orang banyak berinovasi dengan menggunakan bahan jamur salah satunya beef patty substitusi jamur tiram. Dengan menggunakan metode uji hedonic. Inovasi pada beef patty dengan substitusi jamur tiram diterima oleh responden.

Kata Kunci : Jamur Tiram, Beef Patty, Inovasi

*Oyster mushroom (*Pleurotus Florida*) is one of the most widely consumed wood and edible mushroom (*Edible Mushroom*) plants. This mushroom has a fruiting body that grows in bloom with a shallow funnel shaped like a shell (oyster). In Indonesia, mushrooms are easy to find and reach by all people. There are various types of mushroom preparations, so people innovate a lot by using mushroom ingredients, one of which is beef patty with oyster mushroom substitution. By using*

the hedonic test method. The innovation on beef patty with oyster mushroom substitution was accepted by the respondents.

Keywords: *Oyster Mushroom, Beef Patty, Innovation*

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas Rahmat dan Hidayah- nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “**EKSPERIMENT PEMBUATAN BEEF PATT DENGAN MENGGUNAKAN SUBSTITUSI JAMUR TIRAM SEBAGAI HIDANGAN MAINDISH**”.

Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat akademis dalam menempuhujian akhir pada Program Studi Diploma III Jurusan Pariwisata, Program Stusi SeniKuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis tidak lepas dari bimbingan, dorongan dan bantuan moril serta materil dari berbagai pihak yang terkait baik secara langsung maupun tidak langsung, Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini dengan segala kerendahan hati, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, S.E., M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
2. Dr. Benget Simamora, M.M., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Ibu Anindita Budi Astuti, S. E., M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata
4. Ibu Mariah Ulfah Catur Afriasih, S. Pd., M.M., Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc., selaku Koordinator Program StudiSeni Kuliner.
6. Ibu Ratih Titik Haryati. S.Pd., M.Si, selaku Dosen Pembimbing I pada Tugas Akhir

7. Bapak Akhmad Guntawan. S.S.,M.Pd selaku Dosen Pembimbing II pada Tugas Akhir.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
9. Segenap keluarga, atas dukungan moril maupun materil.
10. Seluruh teman-teman prodi Seni Kuliner yang telah mendukung saya dalam menyusun laporan tugas akhir ini.
11. Seluruh pihak yang telah tulus ikhlas memberikan doa serta motivasi dalam penyusunan laporan tugas akhir ini.

Akhir kata melalui penulisan tugas akhir ini, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca, khususnya para mahasiswa Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Jakarta, 10 Juli 2022

Penulis,
Stefanus Limbera



NIM : 19071058

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIATRISME	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
ABSTRAK	xii
PRAKATA	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penulisan.....	5
F. Manfaat Penulisan.....	6

BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Tinjauan Umum	7
1. Tinjauan Umum Hamburger	7
Bawang Bombay.....	11
Bawang Putih.....	11
Bumbu Dasar :	11
- Bawang Bombai.....	11
- Bawang Putih.....	11
- Merica.....	11
- Garam.....	11
- Gula	11
- Daun Parsley.....	11
- Saus Worcestershire.....	11
- Saus Mustard.....	11
- Lada Putih	11
Campuran	11
Di Tumis Hingga Harum	11
Bentuk Adonan.....	11
Menggoreng adonan hingga matang	11
Bahan Tambahan :.....	11

- Selada Air	11
- Keju Slice	11
- Tomat Slice	11
- Saus Tomat	11
- Mayonnaise	11
Roti Burger	11
Menggoreng dengan	11
margarin	11
Susunan Burger	11
B. Tinjauan Tentang Pencampuran Makanan.....	12
C. Tinjauan Khusus	13
BAB III METODE PENELITIAN	20
A. Tipe Penelitian	20
B. Spesifikasi	20
C. Sumber Data.....	21
1. Data Primer	21
2. Data Sekunder	21
1. Tempat Penelitian.....	22
2. Ekperimen	22
3. Populasi Dan Sampel Penelitian	23

4. Alat Dan Bahan	23
E. Metode Penelitian.....	24
1. Teknik Analisa Data.....	24
2. Uji Hedonic	25
D. Bahan Penelitian.....	30
E. Resep Produk Eksperimen	33
F. Produksi	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	41
A. Hasil Produk Dan Pembahasan	41
B. Hasil Uji Sensori Terhadap Produk Beef Burger Jamur Tiram	42
C. Hasil Penilaian Uji Sensori Pada Aroma Eksperimen Patty Jamur Tiram	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	41
A. Kesimpulan	41
B. Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Gizi Hamburger.....	8
Tabel 2 Alat-Alat Perlengkapan.....	30
Tabel 3 Bahan-Bahan Dasar Pembuatan Patty	33
Tabel 4 Resep Patty Perlakuan 1.....	34
Tabel 5 Resep Patty Perlakuan 2.....	34
Tabel 6 Produksi Beef Patty Jamur Tiram	40
Tabel 7 Hasil Produk Perlakuan I dan Perlakuan II.....	41
Tabel 8 Nama dan Alamat Email Responden	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Jamur Enoki.....	15
Gambar 2 Jamur Kancing.....	15
Gambar 3 Jamur Kuping	15
Gambar 4 Jamur merang	16
Gambar 5 Jamur Shitake	16
Gambar 6 Jamur Tiram	16