

LAPORAN TUGAS AKHIR

INOVASI PEMBUATAN *PATTY* VEGETARIAN BERBAHAN

DASAR JAMUR SHITAKE (*LETINULA EDODES*)

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli

Madya



Disusun oleh

RIVAN PUTRA AFFANDI

NIM: 20710061

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2023

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Inovasi Pembuatan *Patty* Vegetarian Berbahan Dasar
Jamur Shitake (*Letinula Edodes*)
Penulis : Rivan Putra Affandi
NIM : 200710061
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 Selasa, 4 Juli 2023

Disahkan oleh :

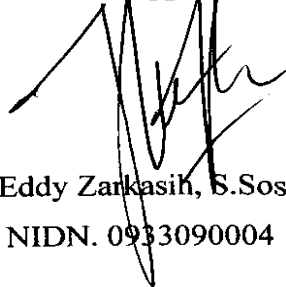
Ketua Penguji,



Asriadi Masnar, S.Gz, M.Sc

NIP 198709082019031006

Anggota 1



Eddy Zarkasih, S.Sos., M.M

NIDN. 0933090004

Anggota 2



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

NIDN. 0601068604

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E, MM

NIP. 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Inovasi Pembuatan *Patty* Vegetarian Berbahan Dasar
Jamur Shitake (*Letinula Edodes*)
Penulis : Rivan Putra Affandi
NIM : 200710061
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata


Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan. Ditandatangani
di Jakarta, 26 juni 2023

Pembimbing I



Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si.
NIDN. 0601068604

Pembimbing II



Swastono Putro Pirastyo S,Par., M.M.Par
NIP.198804112020121008

Mengetahui,
Koordinator Program Studi



Dimas Bayu Pinandoyo, S.S.,M.ScNIP.
198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rivan Putra Affandi

NIM : 20710061

Program Studi : Seni Kuliner

Juruan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2020

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Inovasi Pembuat *Patty* Vvegetarian Berbahan Dasar Jamur Shitake (*Letinula Edodes*) 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.

Jakarta, 12 Juli 2023

Yang menyatakan,



Rivan Putra Affandi
NIM : 20710061

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Rivan Putra Affandi

NIM : 20710061

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2020

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : Inovasi Pembuat *Patty* Vvegetarian Berbahan Dasar Jamur Shitake (*Letinula Edodes*) Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhirsaya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 12 Juli 2023

Yang menyatakan,

Rivan Putra Affandi
NIM : 20710061

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : INOVASI PEMBUATAN *PATTY* VEGETARIAN BERBAHAN DASAR JAMUR SHITAKE (*LETINULA EDODES*)

Penulis : Rivan Putra Affandi

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

Pembimbing II : Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.,Par.

Shitake mushrooms are a type of mushroom that has a lot of interest lately because it has nutritional content and nutrients to meet the needs in the human body and is often used as a substitute for meat, especially in people who are on a vegetarian diet, therefore shitake mushrooms are innovated into patties so that vegetarians also get new food innovations. Patty is chopped meat that is formed round and then flattened and then grilled over coals with a little oil. This study aims to determine the level of liking and influence that there are 2 variables: (A) 100% : 0 as control and (B) 0 : 100% as an experiment. In this study using the quantitative description method and using the hedonic test which is useful for providing an assessment in terms of aroma, taste, texture and color with a scale of 1-5. In this study, the overall acceptability results were 3.68 in the control formulation and 3.53 in the experimental formulation, indicating that the control formulation was more desirable.

Keywords: *Shitake Mushroom, Patty, Vegetarian Patty*

Jamur shitake merupakan jenis jamur yang memiliki banyak peminat belakangan ini karena mempunyai kandungan gizi dan nutrisi untuk memenuhi kebutuhan di dalam tubuh manusia dan kerap digunakan sebagai bahan makanan pengganti daging, terutama pada orang yang menjalani pola makan vegetarian, maka dari itu jamur shitake di inovasikan menjadi *patty* agar para vegetarian juga mendapatkan inovasi makanan baru. *Patty* adalah daging cacah yang dibentuk bulat lalu dipipihkan kemudian dipanggang di atas bara dengan sedikit minyak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan dan pengaruh yang terdapat 2 variabel: (A) 100% : 0 sebagai kontrol dan (B) 0 : 100% sebagai eksperimen. Dalam penelitian ini menggunakan metode deskripsi kuantitatif serta menggunakan uji hedonik yang berguna untuk memberikan penilaian dari segi aroma, rasa, tekstur dan warna dengan skala 1-5. Pada penelitian ini mendapatkan hasil overall acceptability 3,68 pada formulasi kontrol dan 3,53 pada formulasi eksperimen dengan menunjukkan bahwa formulasi kontrol lebih diminati.

Kata kunci : *Jamur Shitake, Patty, Patty Vegetarian*

PRAKATA

Puji Syukur Kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan Tugas Akhir ini merupakan salah satu persyaratan guna mencapai gelar Ahli Madya DIII Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam pembuatan tugas akhir ini, penulis akan melakukan inovasi pembuatan burger dengan bahan yang sehat. Berdasarkan hal tersebut, penulis menyusun tugas akhir dengan judul “*INOVASI PEMBUATAN PATTY VEGETARIAN BERBAHAN DASAR JAMUR SHITAKE (LETINULA EDODES)*”.

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada disekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Nova Darmanto, M.Si. selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S.E, M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Sc. selaku Pembimbing I pada Tugas Akhir.
7. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par. selaku Pembimbing II pada Tugas Akhir.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani penulis selama penulis menempuh pendidikan disini.
9. Kedua orang tua, dan kakak penulis yang selalu mendoakan dan mendukung selama ini.

10. Kepada teman – teman di Program Studi Seni Kuliner yang sudah mensupport dan memotivasi penulis, sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam pembuatan Tugas Akhir tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk proposal tugas akhir ini.

Jakarta, 26 Juni 2023



Rivan Putra Affandi
NIM 20710061

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM LAPORAN TUGAS AKHIR	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
PRAKARTA	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah	3
D. Rumusan Masalah	3
E. Tujuan Penelitian	3
F. Manfaat Penelitian	4
BAB II	5
TUJUAN PUSTAKA	5
A. TINJAUAN UMUM	5
1. Bugar	5
2. Jamur	6
B. TINJAUAN KHUSUS	7
1. Inovasi	7
2. Pembuatan	7
3. <i>Patty</i>	8
4. Vegetarian	9
5. Bahan Dasar	10
6. Jamur Shitake	10
BAB III	12
METODE PELAKSANAAN	12

A. Data/Objek Penelitian	12
B. Teknik Pengkumpulan Data.....	13
C. Pengukuran dan Analisa.....	15
D. Ruang Lingkup.....	17
E. Pengembangan Produk dan Langkah Kerja	17
F. Bahan dan alat	23
BAB IV	25
PEMBAHASAN	25
A. Uji Pembuatan Final.....	25
B. Deskripsi Hasil Penelitian	27
C. Kendala Yang Dihadapi	33
D. Hasil Uji Hedonik Pada Formulasi Kontrol.....	34
E. Hasil Uji Hedonik Pada Formulasi Eksperimen	36
F. Hasil Rata-rata Per Indikator.....	38
G. Estimasi Harga Pokok Produksi.....	39
H. Estimasi Kandungan Gizi Makro	41
BAB V.....	43
PENUTUP.....	43
A. Kesimpulan	43
B. Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN.....	43
DOKUMENTASI UJI HEDONIK	50

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Bobot Nilai Uji Hedonik	15
Tabel 3.2 Kriteria Penilaian Panelis	16
Tabel 3.3 Variabel <i>Patty</i> Vegetarian	18
Tabel 3.4 Komposisi Resep <i>Patty</i> Vegetarian.....	18
Tabel 3.5 Penentuan Bilangan Acak	20
Tabel 3.6 <i>Layout</i> Percobaan	21
Tabel 3.7 Bahan Formulasi Pembuatan <i>Patty</i>	23
Tabel 3.8 Alat Pembuatan <i>Patty</i>	24
Tabel 4.9 Tahap Pembuatan	25
Tabel 4.10 Tahap Percampuran	26
Tabel 4.11 Tahap Pengistihrahan	27
Tabel 4.12 Tahap Penyajian	27
Tabel 4.13 Formulasi pertama <i>Patty</i> Berbahan Dasar Daging Sapi.....	28
Tabel 4.14 Formulasi <i>Patty</i> Berbahan Dasar Daging Sapi Pengulangan ke2 ..	29
Tabel 4.15 Formulasi pertama <i>Patty</i> Berbahan Jamur Shitake	31
Tabel 4.16 Formulasi <i>Patty</i> Berbahan Jamur Shitake pengulangan ke2.....	32
Tabel 4.17 Hasil Uji Hedonik Pada Formulasi Kontrol	34
Tabel 4.18 Hasil Uji Hedonik Pada Formulasi Eksperimen	36
Tabel 4.19 Hasil Rata-rata Per Indikator.....	38
Tabel 4.20 Estimasi Perhitungan Harga Pokok Produksi Eksperimen	39
Tabel 4.21 Estimasi Perhitungan Harga Pokok Produksi Kontrol.....	40
Tabel 4.22 Kandungan Gizi Mikro Per Sajian	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Jamur	6
Gambar 2.2 <i>Patty</i>	8
Gambar 2.3 Vegetarian	9
Gambar 2.4 Jamur shitake.....	10
Gambar 3.5 Diagram Alir Rancangan Eksperimen.....	19
Gambar 4.6 Diagram Alir Langkah Kerja Pembuatan <i>Patty</i> Vegetarian.....	22
Gambar 4.7 Diagram Batang Rata-rata Kontrol	35
Gambar 4.8 Diagram Batang Rata-rata eksperimen	37

