

LAPORAN TUGAS AKHIR

PENGGUNAAN SUSU KEDELAI SEBAGAI PENGANTI SUSU SAPI DALAM HIDANGAN *SPAGHETTI CARBONARA*

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan,
Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya



Disusun oleh

AFINA SHAFI NADHIRA

NIM : 20710003

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

2023

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Susu Kedelai Sebagai Pengganti Susu Sapi
Dalam Hidangan *Spaghetti Carbonara*

Penulis : Afina Shafa Nadhira

NIM : 20710003

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji
Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media 2 Kreatif Jakarta pada
hari Kamis
tanggal 13 Juli 2023

Disahkan oleh Ketua Penguji,



Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd.,M.M
NIP.198605092019032011

Anggota 1



Rr.Christiana Mayang A.Stj.S.Pd.M.Pd
NIP.199408082022032020

Anggota 2



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



Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Bydi Astuti, S.E, MM
NIP.198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

LEMBAR PERSETUJUAN SIDING TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Susu Kedelai Sebagai Pengganti Susu Sapi Dalam
Hidangan Spaghetti Carbonara
Penulis : Afina Shafa Nadhira
NIM : 20710003
Program Studi : Seni kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan
Ditandatangani di Jakarta 26 Juni 2023

Pembimbing I



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

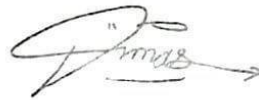
Pembimbing II



Chef Eryanto

Mengetahui,

Koordinator Program Studi



Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc
NIP. 198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Afina Shafa Nadhira

NIM : 20710003

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2023

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Penggunaan Susu Kedelai Sebagai Pengganti Susu Sapi Dalam Hidangan *Spaghetti Carbonara* 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, 26 Juni 2023

Yang menyatakan



Afina Shafa Nadhira

NIM: 20710003

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Afina Shafa Nadhira
NIM : 20710003
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2020

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta. **Hak Bebas Royalti Non-eksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : Penggunaan Susu Kedelai Sebagai Pengganti Susu Sapi Dalam Hidangan Spaghetti Carbonara beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta berhak menyimpan, mengalih media/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.

Yang menyatakan,

Jakarta, 26 Juli 2023


Afina Shafa Nadhira
NIM : 20710024

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Susu Kedelai Sebagai Pengganti Susu Sapi
Dalam Hidangan *Spaghetti Carbonara*

Penulis : Afina Shafa Nadhira

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

Pembimbing II : Chef Eryanto

Spaghetti carbonara is one of the many types of Italian food that is famous in the world including Indonesia. In general, people in Indonesia know spaghetti carbonara as a menu whose main ingredient is pasta doused with creamy sauce with additional pieces of smokebeef. Creamy sauce in spaghetti carbonara is made from one of the main ingredients is cow's milk which tends to be more expensive than soy milk, with the increasing need for animal milk that causes the price of cow's milk to be more expensive. This study aims to determine the effect of the quality of spaghetti carbonara using soy milk and the community's response to spaghetti carbonara soy milk. Using organoleptic and hedonic sensory test methods on a scale of 5 and 25 semi-trained panelists. With a comparison using spaghetti carbonara using cow's milk as a sensory test control of the three formulations for spaghetti formulations with a ratio of 50%:50% has positive results in aspects of color and texture. However, in terms of aroma and taste in formulations with the code 0.535 have less positive results.

Key Words : *Spaghetti Carbonara, Soy Milk, Cow's Milk*

Spaghetti carbonara adalah salah satu dari banyak jenis Italian food yang terkenal di dunia termasuk Indonesia. Pada umumnya orang di Indonesia mengenal spaghetti carbonara sebagai menu yang bahan utamanya adalah *pasta* yang disirami dengan saus yang *creamy* dengan tambahan potongan *smokebeef*. *Creamy sauce* yang ada pada *spaghetti carbonara* terbuat dari salah satu bahan utamanya adalah susu sapi yang cenderung lebih mahal dibandingkan dengan susu kedelai, dengan semakin meningkatnya kebutuhan akan susu hewani itulah yang menyebabkan harga susu sapi semakin mahal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kualitas *spaghetti carbonara* yang menggunakan susu kedelai dan respon masyarakat terhadap *spaghetti carbonara* susu kedelai. Dengan menggunakan metode uji sensori organoleptic dan hedonic skala 5 dan 25 panelis semi terlatih. Dengan perbandingan menggunakan spaghetti carbonara menggunakan susu sapi sebagai kontrol uji sensori dari ketiga formulasi tersebut untuk formulasi *spaghetti carbonara* dengan perbandingan 50%:50% memiliki hasil positif dalam aspek warna dan tekstur. Namun dalam aspek aroma dan rasa pada formulasi dengan kode 0,535 memiliki hasil yang kurang positif.

Kata Kunci : *Spaghetti Carbonara, Susu Kedelai, Susu Sapi*

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 eksperimen penggunaan susu kedelai sebagai pengganti susu sapi dalam hidangan spaghetti carbonara. Berdasarkan hal tersebut, penulis menyusun tugas akhir dengan judul **“PENGUNAAN SUSU KEDELAI SEBAGAI PENGGANTI SUSU SAPI DALAM HIDANGAN SPAGHETTI CARBONARA”**.

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, MM. selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Nova Darmanto, M.Si., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S.E, MM selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd, M.M. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, .S., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par selaku Dosen Pembimbing 1 yang telah meluangkan waktu dan memberikan bimbingan kepada penulis sehingga laporan tugas akhir ini dapat terselesaikan.
7. Chef Eryanto selaku Dosen Pembimbing 2 yang telah meluangkan waktu dan memberikan bimbingan kepada penulis sehingga laporan tugas akhir ini dapat terselesaikan.

8. Kepada teman teman yang selalu mendukung saya dalam penyusunan laporan tugas akhir ini.
9. Kepada keluarga yang selalu mendukung dan mendoakan saya.
10. Kepada support system yang telah mendukung dan membantu saya dalam menyusun laporan 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.

Depok, 26 Juni 2023



Afina Shafa Nadhira

NIM 20710003

DAFTAR ISI

| | |
|---|-----|
| SAMPUL DALAM LAPORAN TUGAS AKHIR | i |
| LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR | ii |
| LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR | ii |
| PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME..... | iv |
| PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH | v |
| ABSTRAK | vi |
| PRAKATA | vii |
| DAFTAR ISI..... | ix |
| DAFTAR GAMBAR | xii |
| BAB 1 PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Identifikasi masalah..... | 3 |
| C. Batasan Masalah..... | 3 |
| D. Rumusan masalah..... | 3 |
| E. Tujuan Penelitian..... | 4 |
| F. Manfaat Penulisan..... | 4 |
| BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA | 6 |
| A. <i>Pasta</i> | 6 |
| B. Spaghetti..... | 7 |
| C. Susu Sapi | 9 |
| D. Susu Kedelai..... | 10 |
| E. Saus Carbonara..... | 11 |
| BAB 3 METODE PELAKSANAAN | 14 |
| A. Data/Objek Penelitian | 14 |
| B. Teknik Pengumpulan data..... | 18 |
| C. Ruang Lingkup..... | 20 |

| | |
|----------------------------------|----|
| D. Langkah Kerja..... | 20 |
| BAB IV PEMBAHASAN..... | 26 |
| A. Tahap Percobaan Final..... | 26 |
| B. Uji <i>Organoleptik</i> | 32 |
| C. Uji Hedonik | 40 |
| D. Harga Pokok Produksi | 47 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN..... | 49 |
| A. Kesimpulan | 49 |
| B. Saran..... | 49 |
| DAFTAR PUSTAKA | 50 |
| LAMPIRAN..... | 52 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 1. Kandungan Gizi Spaghetti | 8 |
| Tabel 2. Kandungan Gizi Susu Sapi..... | 10 |
| Tabel 3. Kandungan Gizi Susu Kedelai | 11 |
| Tabel 4 Bahan Spaghetti Carbonara..... | 12 |
| Tabel 5 Kriteria Penilaian Panelis | 16 |
| Tabel 6 Skala Pengukuran Hedonik..... | 17 |
| Tabel 7 Kriteria Penilaian Panelis | 18 |
| Tabel 8 Perbandingan Formulasi..... | 21 |
| Tabel 9 Percobaan Formulasi | 21 |
| Tabel 10 Bahan Bahan untuk Proses Produksi..... | 22 |
| Tabel 11 Alat alat untuk Proses Produksi | 22 |
| Tabel 12 Kode Bilangan Acak | 24 |
| Tabel 13 Proses Produksi | 26 |
| Tabel 14 Komposisi Percobaan Pertama..... | 29 |
| Tabel 15 Komposisi Percobaan Kedua | 30 |
| Tabel 16 Komposisi Percobaan Ketiga | 32 |
| Tabel 17 Hasil Perhitungan Warna | 33 |
| Tabel 18 Hasil Perhitungan Tekstur..... | 35 |
| Tabel 19 Hasil Perhitungan Rasa | 36 |
| Tabel 20 Hasil Perhitungan Aroma..... | 38 |
| Tabel 21 Overall Acceptibility | 39 |
| Tabel 22 Hasil Perhitungan Produk Kontrol | 40 |
| Tabel 23 Hasil Perhitungan Formulasi 2..... | 42 |
| Tabel 24 Hasil Perhitungan Formulasi 3..... | 44 |
| Tabel 25 Overall Acceptibility | 45 |
| Tabel 26 Harga Pokok Produksi..... | 47 |
| Tabel 27 Harga Pokok Produksi..... | 48 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 1. Pasta | 6 |
| Gambar 2. Spaghetti..... | 7 |
| Gambar 3. Susu Sapi..... | 9 |
| Gambar 4. Susu Kedelai | 10 |
| Gambar 5 Alur Kerja Eksperimen | 25 |
| Gambar 6 Hasil Formulasi Percobaan Pertama..... | 29 |
| Gambar 7 Hasil Formulasi Percobaan Kedua | 30 |
| Gambar 8 Hasil Percobaan Formulasi Ketiga..... | 31 |
| Gambar 9 Ruangan Uji Panellis..... | 33 |