

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**EKSPERIMEN BAKSO SAPI DENGAN PENAMBAHAN**  
**ISOLAT PROTEIN KEDELAI**

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



**Disusun Oleh:**

**Yasier Muhammad**

**NIM : 19071061**

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

**2022**

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Bakso Sapi Dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai

Penulis : Yasier Muhammad

NIM :19071061

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 Rabu tanggal 20 Juli 2022

Disahkan oleh :  
Ketua Penguji,



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

Anggota 1

Anggota 2



Akhmad Guntawan S.S,M.M.Pd  
NIDN.0019057301



Punto Eribowo,A.Par.,MM.,CeHT

Mengetahui, Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E,MM

NIP. 198103052008122001

**LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS  
AKHIR**

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Bakso Sapi Dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai

Penulis : Yasier Muhammad

NIM : 19071061

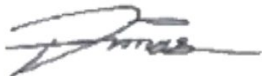
Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

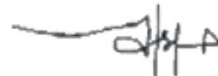
Ditandatangani di Jakarta, 13 Juli 2022

Pembimbing I



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

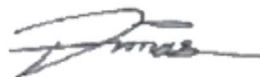
Pembimbing II



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi



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

## **PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Yasier Muhammad

NIM :19071061

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik :2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul :  
“Pengembangan Selai Buah Kersen Kombinasi Daun Kersen Sebagai  
Pemanfaatan Komoditas Lokal Tak Terolah” 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, 13 Juni 2022

Yang menyatakan,

A photograph of a 10,000 Rupiah Indonesian postage stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text '10000', 'METROPOST', and 'TIMPA'. A handwritten signature in black ink is written over the stamp.

Yasier Muhammad

NIM : 19071061

## PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Yasier Muhammad

NIM :19071061

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan :Pariwisata

Tahun Akademik :2019

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 : Pengembangan Selai Buah Kersen Kombinasi Daun Kersen Sebagai Pemanfaatan Komoditas Lokal TakTerolah beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatifberhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentukpangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagaipemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 13 Juni 2022

Yang menyatakan,



Yasier Muhammad

NIM : 19071061

## **PRAKATA**

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas rahmat dan karunia-Nya telah memberikan kelancarannya dan kemudahan sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan proposal pangajuan dosen pembimbingan tugas akhir sebagai salah satu tahap menuju kelulusan.

Dalam kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungan baik moral maupun material dalam proses penyusunan proposal pajuan dosen pembimbingan tugas akhir ini diantara nya :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, S.E., M.M. selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr . Benget Simamora, M.M., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik
3. Anindita Budi Astuti, M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata
4. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., Selaku Koordintor Progam Studi Seni Kuliner serta peran sebagai dosen pembimbing 1 dalam penulisan Tugas Akhir.
6. Ratih Titik Haryanti, S.Pd., M.Si., selaku dosen pembimbing II.
7. Seluruh dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani dan mendukung mahasiswa selama penulis menempuh Pendidikan di Politeknik Media Kreatif Jakarta.

8. Seluruh anggota keluarga dan sahabat yang telah memeberikan dukungan moral kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas akhir ini dengan tepat waktu.

Jakarta, 08 Juni 2022

A handwritten signature in black ink that reads "Yasier". The letters are cursive and connected.

Yasier Muhammad

NIM.19071061



## **ABSTRAK**

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Bakso Sapi Dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai

Penulis : Yasier Muhammad

Pembimbing I : Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc

Pembimbing II : Ratih Titik Haryanti, S.Pd., M.Si.

*Cultural acculturation in Indonesia is very influential on culinary acculturation, one of which is Meatballs, which are processed products derived from livestock which are shaped into rounds. The use of soy protein isolate in meat can increase the water holding capacity and improve the dough emulsion. The aims of this study were (1) to determine whether substitution of soy protein isolate could affect the aroma, taste, color, and texture in making beef meatballs. (2) to assess public interest in consuming beef meatballs after being substituted with soy protein isolate. indicators of aroma, taste, color, and texture. The results showed that soy protein isolates could be used as meat analogues. The results of the sensory test panelists liked the meatball formulation 2 (25%) Produced a chewy and fibrous texture, had a unique taste, had a bright gray color. Consumer acceptance of this product innovation can be accepted by consumers widely.*

**Keywords: Beef Meatballs, Soy Protein Isolate**

Akulturası budaya di Indonesia sangat berpengaruh terhadap akulturası kuliner, salah satu yaitu Bakso merupakan produk olahan yang berasal dari hewan ternak yang dibentuk menjadi bulat-bulat. Penggunaan isolat protein kedelai pada daging dapat meningkatkan daya ikat air dan memperbaiki emulsi adonan. Tujuan dalam penelitian ini adalah (1) Untuk mengetahui apakah substitusi isolat protein kedelai dapat mempengaruhi aroma, rasa, warna, serta tekstur dalam pembuatan bakso sapi. (2) Untuk menilai minat masyarakat dalam mengkonsumsi bakso sapi setelah disubstitusikan dengan isolat protein kedelai yang dinilai dari indikator aroma, rasa, warna, dan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa isolat protein kedelai dapat digunakan menjadi daging analog hasil uji sensori panelis menyukai bakso formulasi 2 (25%) Menghasilkan tesktur yang kenyal dan berserat, memiliki rasa yang unik, memiliki warna abu-abu cerah. Daya terima konsumen terhadap inovasi produk ini dapat diterima oleh konsumen luas.

**Kata Kunci : Bakso Sapi, Isolat Protein Kedelai**



## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR.....	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME .....	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	v
PRAKATA.....	vi
ABSTRAK.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
BAB I.....	1
A.Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	3
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah.....	4
E. Tujuan Penelitian.....	4
F. Manfaat Penelitian .....	5
BAB II.....	6
A. Tinjauan Tentang Bakso Sapi .....	6
B. Tinjauan Tentang Daging Sapi .....	9
C. Tinjauan Tentang Eksperimen .....	11
D. Tinjauan Tentang Daging Analog.....	12
E. Tinjauan Tentang Isolat Protein kedelai .....	13
BAB III .....	16
A. Data/Objek Penulisan.....	16
B. Teknik Pengumpulan Data.....	17
C. Ruang Lingkup.....	23
D. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk (Langkah Kerja).....	23
E. Bahan & Alat .....	27

F. Alur Kerja Eksperimen .....	29
BAB IV .....	30
A. Tahap Percobaan.....	30
B. Kendala Yang Dihadapi .....	35
C. Deskripsi Hasil Produk Pengembangan .....	35
D. Analisis dan Pembahasan .....	36
1. Aroma .....	42
2. Tesktur .....	42
3. Rasa.....	43
4. Warna.....	44
BAB V .....	45
A. Kesimpulan .....	45
B. Saran .....	46
Daftar Pustaka.....	47
LAMPIRAN -LAMPIRAN .....	48

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 “Resep Kontrol “ Bakso Daging Sapi “ .....	8
Tabel 2 “Kriteria Mutu Bakso Sapi” .....	8
Tabel 3 Kandungan Daging Sapi Segar 100gr .....	10
Tabel 4 “Kategori Penilaian Panelis” .....	21
Tabel 5 Jarak Interval Kriteria Penilaian Panelis .....	22
Tabel 6 Resep Bakso Daging Sapi ( Kontrol).....	24
Tabel 7 Resep Pembuatan Bakso Sapi Dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai (Perlakuan 1) .....	24
Tabel 8 Resep Pembuatan Bakso Sapi Dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai (Perlakuan 2) .....	24
Tabel 9 Resep Pembuatan Bakso Sapi Dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai (Perlakuan 3) .....	25
Tabel 10 Bahan – bahan yang digunakan untuk pembuatan bakso daging sapi yang di tambahkan dengan isolat protein kedelai. ....	27
Tabel 11 Alat yang digunakan untuk pembuatan bakso daging sapi yang di tambahkan dengan isolat protein kedelai. ....	28
Tabel 12 Tahap Percobaan .....	30
Tabel 13 Dokumentasi Produk.....	34
Tabel 14 Hasil Data Uji Sensori Formulasi Control .....	36
Tabel 15 Hasil Data Uji Sensori Formulasi Perlakuan 1 .....	37
Tabel 16 Hasil Data Uji Sensori Formulasi Perlakuan 2 .....	38
Tabel 17 Hasil Data Uji Sensori Formulasi Perlakuan 3 .....	39
Tabel 18 Skor Hedonik dari Formulasi 1 ( kontrol).....	40
Tabel 19 Skor Hedonik dari Formulasi 2( Perlakuan 1) .....	41
Tabel 20 Skor Hedonik dari Formulasi 3 ( perlakuan 2) .....	41
Tabel 21 Skor Hedonik dari Formulasi 3 (perlakuan 3) .....	41

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Bakso.....	9
Gambar 2 Daging Sapi.....	11
Gambar 3 Isolat Protein Kedelai.....	15
Gambar 4 Bukti Uji Panelis .....	51
Gambar 5 Bukti Uji Panelis .....	51
Gambar 6 Panelis melakukan mencoba produk.....	52
Gambar 7 Bukti Uji Panelis .....	52
Gambar 8 penulis menjelaskan produk.....	53