

LAPORAN TUGAS AKHIR

FORMULASI PRODUK NUGGET VEGETARIAN DAGING ANALOG DENGAN PENAMBAHAN KACANG LENTIL

**Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya Pariwisata**



Disusun Oleh :

AKMAL MAULANA

(2294406004)

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2025

LAPORAN TUGAS AKHIR

FORMULASI PRODUK NUGGET VEGETARIAN DAGING ANALOG DENGAN PENAMBAHAN KACANG LENTIL

**Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya Pariwisata**



Disusun Oleh :

AKMAL MAULANA

(2294406004)

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2025

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi Produk Nugget Vegetarian Daging Analog
Penambahan Kacang Lentil

Penulis : Akmal Maulana

NIM : 2294406004

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji
Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada
Hari Selasa, tanggal 15 Juli 2025

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



Antinah Latif, S.Kp.G., M.KM
NIP. 199112092019032023

Penguji 1



Akhamd Guntawan, S.S., M.Pd
NIP. 197305192024211001

Penguji 2



Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd.
NIP. 199408082022032020

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M
NIP. 1986050920190032011

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi Produk Nugget Vegetarian Daging Analog
Penambahan Kacang Lentil

Penulis : Akmal Maulana

NIM 2294406004

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 20 Juni 2025

Pembimbing 1



Rr. Christiana Mayang Anggreini, Stj, S.Pd.M.pd
NIP.199408082022032020

Pembimbing 2



Lina Mufidah, M.Pd
NIP.198908182024062001

Mengetahui

Kordinator Program Studi



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

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS
PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Akmal Maulana
NIM : 2294406004
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2024/2025

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: Formulasi Produk Nugget Vegetarian Daging Analog Penambahan Kacang Lentil **adalah Original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.**

Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidak sesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar benarnya.

Jakarta, 16 juni 2025

Yang menyatakan,



Akmal Maulana

NIM: 2294406004

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Akmal Maulana
NIM : 2294406004
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2024/2025

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul: Formulasi Produk Nugget Vegetarian Daging Analog Penambahan Kacang Lentil.

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif 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, 16 Juni 2025

Yang menyatakan,

Akmal Maulana

NIM: 2294406004

ABSTRAK

This study aims to develop vegetarian nugget products made from analog meat and lentils as a healthy, environmentally friendly, and consumable alternative high-protein plant-based food. Analog meat is formulated from soy protein isolate and other plant-based ingredients, while lentils are added as a source of protein and dietary fiber. This study includes the formulation process, product manufacturing, organoleptic testing (taste, aroma, texture, and color). Data collection techniques used were observation, literature study, documentation, and expert judgment. Based on the results of the study, the one with the best characteristics in vegetarian nuggets is 100% analog meat (F2). This product has the best sensory characteristics and is closest to conventional nuggets, and received the highest rating from panelists, namely expert judgment and culinary arts students. Thus, analog meat and lentil-based nuggets have the potential as a functional food product that supports a healthy diet and can be developed commercially.

Keywords: *analog meat, optimal formulation, lentils, vegetarian nuggets*

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk nugget vegetarian berbahan dasar daging analog dan kacang lentil sebagai alternatif pangan tinggi protein nabati yang sehat, ramah lingkungan, dan layak dikonsumsi. Daging analog diformulasikan dari isolat protein kedelai dan bahan nabati lainnya, sedangkan kacang lentil ditambahkan sebagai sumber protein dan serat pangan. Penelitian ini mencakup proses formulasi, pembuatan produk, uji organoleptik (rasa, aroma, tekstur, dan warna). Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, studi pustaka, dokumentasi dan *expert judgment*. Berdasarkan hasil penelitian yang memiliki karakteristik terbaik pada nugget vegetarian adalah 100% daging analog (F2). Produk ini memiliki karakteristik sensorik terbaik dan paling mendekati nugget konvensional, serta memperoleh penilaian tertinggi dari panelis yaitu *expert judgment* dan mahasiswa seni kuliner. Dengan demikian, nugget berbasis daging analog dan kacang lentil memiliki potensi sebagai produk pangan fungsional yang mendukung pola makan sehat dan dapat dikembangkan secara komersial.

Kata kunci: *daging analog, formulasi optimal, kacang lentil, nugget vegetarian*

PRAKATA

Puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal tugas akhir ini dengan baik. Tujuan penulisan proposal tugas akhir adalah memenuhi persyaratan dalam mengerjakan tugas akhir bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan Pendidikan Diploma 3/Ahli Madya Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Dalam laporan tugas akhir ini, penulis berperan sebagai desainer label kemasan dan *branding*, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul **“FORMULASI PRODUK NUGGET VEGETARIAN DAGING ANALOG DENGAN PENAMBAHAN KACANG LENTIL”**.

Penulis telah berusaha melakukan yang terbaik dalam penulisan laporan tugas akhir ini, namun penulis menyadari bahwa laporan tugas akhir ini masih banyak kekurangan dan masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu penulis dengan senang hati menerima segala saran dari setiap pembaca laporan. Penulis juga menyadari bahwa penelitian ini dapat terselesaikan berkat bimbingan, bantuan, saran-saran dari pihak yang telah membantu dan penulis secara khusus menyampaikan rasa terimakasih kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, S.Si, M.Si selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Maria Ulfa Catur Ariasih, M.M. selaku Ketua Jurusan Pariwisata.

4. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni, Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris program studi Seni Kuliner dan selaku dosen pembimbing 1.
7. Lina Mufidah M.Pd selaku dosen pembimbing 2
6. Para dosen dan para tenaga kerja kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah membantu mahasiswa/i selama menempuh pendidikan.
7. Seluruh teman-teman Seni Kuliner terlebih khususnya Angkatan 2022 yang telah memberi motivasi dalam penyusunan laporan ini.

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

Jakarta, 18 Februari 2025

Penulis



Akmal Maulana

NIM. 2294406004

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
ABSTRAK.....	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah	3
D. Rumusan Masalah	3
E. Tujuan Penulisan	3
F. Manfaat Penulisan	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Nugget	5
B. Kacang Lentil	6
C. Daging Analog	7
D. Resep dan Acuan Nugget	8
E. Pengembangan Produk	13
BAB III METODE PELAKSANAAN	15
A. Objek atau Data Penulisan	15
B. Teknik Pengumpulan Data	15
C. Ruang Lingkup	18
D. Langkah Kerja	19

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28
A. A. Formulasi Tahap Proses Pembuatan Nugget Vegetarian.....	28
1. Formulasi	28
2. Resep Nugget Vegetarian	28
B. Deskripsi Hasil Pengembangan Produk.....	31
BAB V PENUTUP	37
A. Kesimpulan.....	37
B. Saran.....	37
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Nugget	5
Gambar 2. Kacang Lentil.....	6
Gambar 3. Daging Analog.....	7
Gambar 4. Diagram Alir Proses Produksi/Pelaksanaan.....	27

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Resep dan Acuan Nugget	8
Tabel 2. Penelitian Terdahulu	13
Tabel 3. Pengembangan Resep	20
Tabel 4. Alat Pembuatan Nugget Vegetarian	21
Tabel 5. Bahan Eksperimen	23
Tabel 7. Pembuatan Nugget Vegetarian Daging analog dengan penambahan kacang lentil.....	28
Tabel 8. Deskriptif Karakteristik nugget berbahan dasar daging analog dan kacang lentil.....	32
Tabel 9. Penilaian Ketetapan dari Expert judgement	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa	41
Lampiran 2. Dokumentasi dengan Expert Judgment.....	42
Lampiran 3. Dokumentasi Produksi Nugget Vegetarian	43
Lampiran 4. Dokumentasi Hasil Formulasi Expert Judgement	44
Lampiran 5. Dokumentasi Hasil Resep Acuan Dengan Expert Judgement.....	47
Lampiran 6. Lembar Pembimbing Tugas Akhir	50