

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENAMBAHAN DAGING ANALOG PROTEIN KEDELAI SEBAGAI
FORMULASI PRODUK SOSIS AYAM

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Pariwisata



Disusun oleh :

RAKHA PATRIA RAHMAN

NIM: 21710050

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2024

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

LEMBARAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penambahan Daging Analog Protein Kedelai Sebagai
Formulasi Produk Sosis Ayam

Penulis : Rakha Patria Rahman

NIM : 21710050

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 08 juli 2024

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



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

Penguji 1



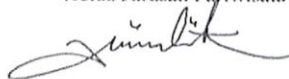
Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd.
NIP.197305192024211001

Penguji 2



Fristi Bellia Annishia, S.K.M., M.Par., M.M.
NIP.198809082022032008

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir PENAMBAHAN DAGING ANALOG PROTEIN
KEDELAI SEBAGAI FORMULASI PRODUK
SOSIS AYAM

Penulis : Rakha Patria Rahman

NIM : 21710050

Program Studi : Seni Kuliner Jurusan
Pariwisata

Tugas Akhir Ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 28 Juni 2024

Pembimbing I



Fristi Bellia, S.PD, M.M.Par
Annishia
NIP/NIDN: 199104252022032008

Pembimbing II



Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc
NIP: 198709082019031006

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

PERTANYAAN ORGANALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rakha Patria Rahman
NIM : 21710050
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2021

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : PENAMBAHAN DAGING ANALOG PROTEIN KEDELAI SEBAGAI FORMULASI PRODUK SOSIS AYAM 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, 28 Juni 2024

Yang menyatakan,



Rakha Patria rahman
NIM : 21710050

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Rakha Patria Rahman
NIM : 21710050
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2021

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif Hak Bebas Royalti Non eksklusif (*Non-exclusive Royalty-free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul : PENAMBAHAN DAGING ANALOG PROTEIN KEDELAI SEBAGAI FORMULASI PRODUK SOSIS AYAM

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif 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,

Jakarta, 28 Juni 2024

Yang menyatakan,


METERAI TEMPEL
KAB001 X380622347
Rakha Patria Rahman
NIM : 21710050

ABSTRAC

This study aimed to develop chicken sausage by adding soy protein-based analog meat as an alternative to increase its protein content. In this study, analog meat was used as an additional ingredient in the formulation of chicken sausage to create a product that is not only delicious but also rich in protein. This research was conducted in response to the public's need for practical foods with high protein content, especially for those following a low-carbohydrate diet. Experiments were conducted with several formulations, namely control (no analog meat), P1 (25% analog meat), P2 (50% analog meat), and P3 (75% analog meat). Evaluation was conducted on the physical and organoleptic characteristics of the sausages produced. The results showed that the addition of soy protein analog meat could increase the protein content of chicken sausage without reducing the desired taste and texture quality. Formulations with 50% and 75% analog meat showed the most optimal results in terms of texture and acceptance by panelists. This research is expected to contribute to the development of innovative food products that support a healthy diet. In addition, this research can also be used as a reference for the development of similar products in the future, as well as enriching the literature on the use of analog meat in the food industry.

Keywords: *Sausage, Chicken, Analog Meat, Expert Judgment*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan sosis ayam dengan menambahkan daging analog berbasis protein kedelai sebagai alternatif untuk meningkatkan kandungan proteinnnya. Dalam penelitian ini, daging analog digunakan sebagai bahan tambahan dalam formulasi sosis ayam untuk menciptakan produk yang tidak hanya lezat tetapi juga kaya akan protein. Penelitian ini dilakukan sebagai respon terhadap kebutuhan masyarakat akan makanan praktis dengan kandungan protein tinggi, terutama bagi mereka yang mengikuti diet rendah karbohidrat. Percobaan dilakukan dengan beberapa formulasi, yaitu kontrol (tanpa daging analog), P1 (25% daging analog), P2 (50% daging analog), dan P3 (75% daging analog). Evaluasi dilakukan terhadap karakteristik fisik dan organoleptik sosis yang dihasilkan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan daging analog protein kedelai dapat meningkatkan kandungan protein sosis ayam tanpa mengurangi kualitas rasa dan tekstur yang diinginkan. Formulasi dengan 50% dan 75% daging analog menunjukkan hasil yang paling optimal dari segi tekstur dan penerimaan oleh panelis. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan produk pangan inovatif yang mendukung pola makan sehat masyarakat. Selain itu, penelitian ini juga dapat dijadikan referensi bagi pengembangan produk sejenis di masa mendatang, serta memperkaya literatur mengenai penggunaan daging analog dalam industri pangan.

Kata Kunci : *Sosis, Daging Ayam, Daging Analog, Expert Judgement*

PRAKATA

Puji Syukur Kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kekuatan, kemampuan dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal tugas akhir ini dengan baik. Proposal tugas akhir ini merupakan persyaratan guna menyelesaikan pendidikan Diploma-3 Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis akan melakukan substitusi terhadap pembuatan patty burger menggunakan daging belut. Berdasarkan hal tersebut penulis menyusun laporan TA dengan judul “PENAMBAHAN DAGING ANALOG PROTEIN KEDELAI SEBAGAI FORMULASI PRODUK SOSIS AYAM”.

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. Dr. Handika Dany Rahmayanti, 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. Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M sebagai pembimbing I pada Tugas Akhir
7. Asriadi Masnar, S.Gz, M.Sc sebagai 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. Keluarga penulis yang selalu mendoakan dan memberi dukungan moral maupun material selama ini.

10. Teman – teman anggota kelompok dan teman – teman Program Studi Seni Kuliner yang sudah mendukung dan memotivasi penulis, sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini.
11. Sahabat saya yaitu sidongo lulus yang telah membantu saya dan menyemangati saya untuk melewati tugas ini
12. Seluruh teman-teman Seni Kuliner terlebih khususnya Angkatan 2021 yang telah berjuang bersama selama 6 semester

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

Jakarta, 05 Juli 2024,

Rakha Patria Rahman
NIM:21710050

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
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I 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 TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Sosis	5
B. Daging analog proteina	10
C. Tepung Tapioka.....	15
D. Ayam	16
E. Putih Telur.....	17
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	19
A. Data atau Objek Penulisan	19
B. Teknik Pengumpulan Data.	20
C. Ruang Lingkup	21
D. Langkah Kerja	22
E. Bahan Dan Alat	25
BAB IV HASIL PEMBAHASAN	31
A. Tahap proses pembuatan	31

B. HPP.....	33
C. Deskripsi Produk	35
D. <i>Expert Judgement</i>	36
E. Pembahasan	39
F. Kendala Yang Dihadapi	40
BAB V PENUTUP	41
A. Kesimpulan.....	41
B. Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Hasil riset terbaru penelitian tentang sosis.....	6
Tabel 2. Hasil riset terbaru penelitian tentang daging analog	12
Tabel 3. Variabel Percobaan	22
Tabel 4. Komposisi Pembuatan sosis ayam dengan daging analog	23
Tabel 5. Bahan Pembuatan Sosis Ayam Dengan Daging Analog	25
Tabel 6. Alat Pembuatan Sosis Ayam Dengan Daging Analog.....	28
Tabel 7. Tahapan proses pembuatan formulasi.....	31
Tabel 8. Harga penjualan produk sosis kontrol.....	33
Tabel 9. Harga penjualan produk formulasi sosis.....	34
Tabel 10. Deskripsi sosis.....	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Sosis Ayam.....	5
Gambar 2. Daging Analog	10
Gambar 3. Tepung Tapioka.....	15
Gambar 4. Ayam	16
Gambar 5. Putih Telur.....	17
Gambar 6. Diagram Alir Pembuatan Sosis	24

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa.....	46
Lampiran 2. Bimbingan 1	47
Lampiran 3. Bimbingan 2	48
Lampiran 4. Dokumentasi Proses Pembuatan Produk	49
Lampiran 5. Dokumentasi Produk	50