

**NANGKA MUDA DAN JAMUR TIRAM SEBAGAI  
ALTERNATIF PENGGANTI DAGING PADA MENU  
DONER KEBAB**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
dalam menempuh pendidikan  
diploma III**



Oleh :

**ALIEFAISYA SAIDAH GITAMIPUTRI**

Nomor induk : 201822845

**PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN TATA BOGA  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA  
BANDUNG**

**2021**

**LEMBAR PENGESAHAN** (untuk maju sidang)

JUDUL TUGAS AKHIR/PROYEK AKHIR/SKRIPSI

**NANGKA MUDA DAN JAMUR TIRAM SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI DAGING  
PADA MENU DONER KEBAB**

NAMA : ALIEFAISYA SAIDAH GITAMPUTRI

NIM : 201822845

PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing I,



**Mandradhitya Kusuma Putra., M.Sc.**

NIP. 19851224 201101 1 010

Pembimbing II,



**Irma Citra Resmi, S. ST. Par., MM**

NIP. 19811110 201101 2 007

Bandung, .....

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan  
Kemahasiswaan,

**Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc.**

NIP. 19710506 199803 1 001

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung,

**Faisal., MM.Par., CHE**

NIP. 19730706 19903 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Aliefaisya Saidah Gitamiputri  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta / 19 Juli 1999  
NIM : 201822845  
Program Studi : Manajemen Tata Boga  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul: **“NANGKA MUDA DAN JAMUR TIRAM SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI DAGING PADA MENU DONER KEBAB”** ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 23 Maret 2021  
Yang membuat pernyataan,



Aliefaisya Saidah G

201822845

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas berkat dan rahmatnya yang dikaruniakan kepada penulis sehingga penulis diberikan kesehatan untuk dapat menyelesaikan Penelitian ini pada waktunya. Penelitian dengan judul “**Nangka Muda Dan Jamur Tiram Sebagai Alternatif Pengganti Daging Pada Menu Doner Kebab**” ini disusun untuk memenuhi dan melengkapi persyaratan kelulusan jenjang pendidikan program Diploma - III pada Program Studi Manajemen Tata Boga, Jurusan Hospitaliti, di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Penelitian ini dapat diselesaikan karena adanya bantuan baik langsung maupun tidak langsung dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada kedua orang tua penulis, yang telah memberikan berbagai dukungan dan dorongan, baik secara doa, moral maupun materil, dan juga memberikan motivasi tiada henti kepada penulis selama menempuh pendidikan hingga proses penyusunan Proposal Usulan Penelitian ini.

Penulis juga mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat:

1. Bapak Faisal, MM. Par., CHE., Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S. Sos., MM., Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP, MM.Par., Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

5. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra.,M.Sc., Pembimbing I untuk Tugas Akhir ini yang telah membimbing serta memberi saran dan masukan untuk penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Ibu Irma Citra Resmi, S. ST. Par., MM Selaku Pembimbing II yang telah membimbing serta memberi saran dan masukan untuk penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Dosen dan Staff pengajar program studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, yang telah memberikan arahan serta bantuan kepada penulis dalam tahap penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Rekan-rekan MTB 6B yang selalu memberi bantuan, dukungan, motivasi serta doa dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Teman-teman penulis dan berbagai pihak yang telah membantu serta mendukung dalam penyusunan Tugas Akhir ini hingga selesai.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penelitian ini masih jauh dari kata sempurna. Penulis berharap, segala bentuk saran, kritik yang membangun, serta bantuan yang diberikan oleh berbagai pihak dapat menjadi sumber kebaikan. Namun, besar harapan penulis semoga penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukannya.

Bandung, 23 Maret 2021

Penulis.

## DAFTAR ISI

FORMULIR PENGESAHAN JUDUL.....	i
PERNYATAAN MAHASISWA.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
a. Observasi.....	11
b. Uji Panelis.....	11
c. Studi kepustakaan.....	13
BAB II.....	14
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN.....	14
A. Nangka.....	14
B. Jamur tiram.....	20
C. Kebab.....	25
D. Tinjauan Prosedur Pembuatan Kebab Berbasis nabati.....	28
BAB III.....	42
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	42
BAB IV.....	58
KESIMPULAN DAN SARAN.....	58
DAFTAR PUSTAKA.....	60

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 2. 1 BUAH NANGKA BUBUR.....	16
GAMBAR 2. 2 BUAH NANGKA SALAK .....	17
GAMBAR 2. 3 STRUKTUR TANAMAN NANGKA .....	17
GAMBAR 2. 4 JAMUR TIRAM PUTIH ( <i>PLEUROTUS OSTREATUS</i> ).....	22
GAMBAR 2. 5 JAMUR TIRAM COKELAT ( <i>PLEUROTUS ABALONUS</i> ) .....	23
GAMBAR 2. 6 JAMUR TIRAM KUNING ( <i>PLEUROTUS SP</i> ).....	23
GAMBAR 2. 7 ADANA KEBAB .....	26
GAMBAR 2. 8 DONER KEBAB.....	26
GAMBAR 2. 9 SHISH KEBAB.....	27
GAMBAR 2. 10 KATHI KEBAB.....	28
GAMBAR 2. 11 HASIL UJI COBA 1A.....	36
GAMBAR 2. 12 HASIL UJI COBA 1B.....	36
GAMBAR 2. 13 HASIL UJI COBA 2.....	37
GAMBAR 2. 14 HASIL UJI COBA 3.....	38

## DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 DAFTAR JUDUL PENELITIAN SEBELUMNYA .....	8
TABEL 2. 1 LUAS PANEN BUAH NANGKA DI INDONESIA TAHUN 2015 – 2019 .....	14
TABEL 2. 2 TAKSONOMI BUAH NANGKA.....	15
TABEL 2. 3 PEMANFAATAN POHON NANGKA.....	18
TABEL 2. 4 KANDUNGAN GIZI BUAH NANGKA MUDA PER 100GR .....	20
TABEL 2. 5 TAKSONOMI JAMUR TIRAM .....	21
TABEL 2. 6 KOMPOSISI GIZI JAMUR TIRAM PUTIH PER 100GR.....	24
TABEL 2. 7 ALAT YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN DAGING KEBAB BERBASIS NABATI .....	30
TABEL 2. 8 <i>STANDARD RECIPE</i> .....	32
TABEL 2. 9 RUMUS PERHITUNGAN HASIL PENILAIAN PANELIS .....	41
TABEL 3. 1 OBSERVASI PENULIS MENGENAI <i>FLAVOUR, TEXTURE DAN APPEARANCE</i> DAGING KEBAB NABATI .....	45
TABEL 3. 2 OBSERVASI PENULIS MENGENAI <i>FLAVOUR, TEXTURE DAN APPEARANCE</i> DAGING KEBAB NABATI ( <i>FINAL</i> ).....	46
TABEL 3. 3 HASIL PENILAIAN PANELIS AHLI TERHADAP DAGING KEBAB NABATI HASIL EKSPERIMEN A, 75:25 (75% NANGKA MUDA DENGAN 25% JAMUR TIRAM).....	50



TABEL 3. 4 HASIL PENILAIAN PANELIS AHLI TERHADAP DAGING KEBAB NABATI HASIL EKSPERIMEN B, 50:50.....	50
TABEL 3. 5 HASIL PENILAIAN PANELIS AHLI TERHADAP DAGING KEBAB NABATI HASIL EKSPERIMEN C, 25:75 (25% NANGKA MUDA DENGAN 75% JAMUR TIRAM).....	51
TABEL 3. 6 HASIL PENILAIAN PANELIS KONSUMEN TERHADAP DAGING KEBAB NABATI (FINAL).....	54
TABEL 3. 7 FOTO DOKUMENTASI Pengerjaan Uji Organoleptik oleh Penulis .....	56

## DAFTAR PUSTAKA

- Achyar T.S. dan Betty D.S.** Bahan Ajar Kuliah Penilaian Indera [Jurnal]. - Bandung : [s.n.], 2008.
- Ade Nalfi** Ragam Jenis Nangka di Pasaran Indonesia [Online] // Adenalfi. - 1 December 2018. - 2021. - <https://adenalfi.blogspot.com/2016/06/ragam-jenis-nangka-dipasaran-indonesia.html>.
- Ardiyanto Asep, Purnamasari Veryliana dan Sukamto** Analisis Perilaku Hidup, Bersih dan Sehat di Era Pandemi [Jurnal]. - 2020.
- Arikunto Suharsimi** Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik [Buku]. - Jakarta : [s.n.], 2010.
- Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Holtikultura** Panen Nasional Buah [Online]. - 2019. - 2021. - [bps.go.id](https://bps.go.id).
- Badan Pusat Statistik** Produksi tanaman buah-buahan [Online] // [www.bps.go.id](http://www.bps.go.id). - 2019. - Sabtu Maret 2021. - <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html>.
- Balai Konservasi Borobudur** Nangka [Online] // [kebudayaan.kemdikbud.go.id](http://kebudayaan.kemdikbud.go.id). - 28 Desember 2017. - Maret 2021. - <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bkborobudur/nangka/>.
- Baliga Manjeshwar Shrinath [et al.]** Phytochemistry, nutritional and pharmacological properties of *Artocarpus heterophyllus* Lam (jackfruit) : A review [Jurnal]. - 2011. - 7 : Vol. 44.
- Bhumiagri** Jamur Tiram Coklat [Online] // Bhumiagri. - Bhumiagri Nawasena Perkasa, 2020. - 2021. - <https://bhumiagri.co.id/jamur-tiram-coklat/>.
- Brefere K.E. Drummond & L.M.** Nutrition for Foodservice and Culinary Professionals [Jurnal]. - 2010.
- Caesar** Adana Kebab Review [Online] // [trupadvisor](http://trupadvisor.com). - 2016. - 2021. - [https://www.tripadvisor.com/Restaurant\\_Review-g2549055-d8307260-Reviews-Koz\\_Restaurant\\_Beckenham-Beckenham\\_Greater\\_London\\_England.html#photos;aggregationId=101&albumid=101&filter=7&ff=176990197](https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g2549055-d8307260-Reviews-Koz_Restaurant_Beckenham-Beckenham_Greater_London_England.html#photos;aggregationId=101&albumid=101&filter=7&ff=176990197).
- Daulay Virginita** Presepsi Konsumen dalam Memilih Makanan Cepat Saji [Jurnal]. - Bengkulu : [s.n.], 2014.
- Davidson Alan** The Oxford Companion for Food [Buku]. - 1999.

- Davidson dan Alan** The Oxford Companion for Food [Buku]. - 1999.
- Depkes RI** Daftar Komposisi Bahan Makanan [Buku]. - Jakarta : Jakarta Bhratara Karya Aksara, 1981.
- Dewi Linna** Hubungan Konsumsi Junk Food dengan Terjadinya Obesitas pada Siswa SMA Swasta Sultan Agung [Jurnal]. - Sumatera Utara : [s.n.], 2018.
- dream** Shish Kebab, Sate Nikmat ala Timur Tengah [Online] // merdeka.com. - Januari 2019.
- Humas Balista** Jamur Tiram Putih Varietas Emas [Online] // Balitsa Litbang Pertanian. - 24 Juli 2018. - 2021. - <http://balitsa.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/varietas/cabai/36-halaman/680-jamur-tiram-putih-varietas-emas>.
- Hyunju Kim [et al.]** Plant-based diets, pescatarian diets an COVID-19 severity: a population-based case-control study in six countries [Jurnal]. - 2021.
- Igor** Nizam's Restaurant : The Story of the Kolkata Kathi Roll [Online] // itinari. - iStock, 2019. - <https://www.itinari.com/nizam-s-restaurant-the-story-of-the-kolkata-kathi-roll-bgaw>.
- Jagadeesh [et al.]** Under Tree Variability for Fruit Quality in Jackfruit Selections of Wester Ghats of India [Bagian Buku] // Scientia Holticulturae. - 2007.
- Kangsaputra, Leonardus Selwyn;** 12 Khasiat Makan Nangka [Online] // Okezone. - 8 Februari 2019. - 2021. - <https://lifestyle.okezone.com/read/2019/02/08/481/2015191/12-khasiat-makan-nangka-nomor-7-idaman-kaum-perempuan>.
- Karmin Winarta** Budi Daya 5 Jenis Jamur Tiram yang Menguntungkan [Online] // Trubus. - Oktober 2018. - 2021. - <https://m.trubus.id/baca/22893/budi-daya-5-jenis-jamur-tiram-yang-menguntungkan?page=1>.
- KBBI** [Online]. - 2021.
- Krisdamarjati Yohanes Advent** Potensi Pesepeda Komuter di Jabotabek [Online] // Kompas. - 2020. - <https://www.kompas.id/baca/riset/2020/07/25/potensi-pesepeda-komuter-di-jabodetabek/>.
- Lieberman A, Robbins J dan Terras A** Why Some Adolescent Lose Weight and Others Do Not [Artikel]. - 2009.
- Nazir Moh** Metode Penelitian [Buku]. - Bogor : Ghalia Indonesia, 2013.
- Notoatmodjo Soekidjo** Pengantar Pendidikan Kesehatan dan Ilmu Perilaku Kesehatan [Jurnal]. - Yogyakarta : [s.n.], 1993.
- Prayitno Fajar Sidik & Aming** Desain Elementer [Jurnal]. - 1979.
- Putri Rizki** slideplayer.info [Online]. - 2019. - 2021.

- Redaksi doktersehat** Kebab Termasuk Makanan Sehat Nggak Sih? [Online]. - 2019. - <https://doktersehat.com/kebab-makanan-sehat-nggak-sih/>.
- Riyanto Yatim** Metodologi Penelitian Pendidikan [Buku]. - Surabaya : [s.n.], 2010.
- Rukmana R** Budi Daya Nangka [Bagian Buku]. - Yogyakarta : Kanisius, 1997.
- Saleh M.S** Mempertahankan Kualitas Fisiologi dan Kimia Benih Rekasiltan [Bagian Buku] // Gagasan Majalah Ilmiah . - 1993.
- Sara Shish** Kabob Recipe [Online] // dinnerathezoo. - Desember 2019. - <https://www.dinnerathezoo.com/shish-kabob-recipe/>.
- Siahaan G, Nainggolan E dan Lestrina D** Hubungan Asupan Zat Gizi dengan Trigliserida dan Kadar Glukosa Darah Pada Vegetarian [Jurnal]. - 2015.
- Sidarta Mawan** Pilih Nangka Salak atau Bubur? [Online] // kompasiana. - 9 april 2014. - 2021. - <https://www.kompasiana.com/mawan.sidarta/54f8937ba3331164168b45d3/pilih-nangka-salak-atau-bubur>.
- Sistim Informasi Manajemen Pembangunan di Pedesaan, BAPPENAS** Buah nangka [Online] // distan.jogjaprovo.go.id. - Februari 2000. - 2021. - <https://distan.jogjaprovo.go.id/wp-content/download/buah/nangka.pdf>.
- Soekarto S. T.** Penilaian Organoleptik (untuk industri pangan pertanian) [Jurnal]. - Jakarta : [s.n.], 1985.
- Soenarko Herry** Warna-Warni Jamur Tiram [Online] // herrysoenarko.blogspot. - November 2011. - <http://herrysoenarko.blogspot.com/2011/11/warna-warni-jamur-tiram.html>.
- Sugiyarto** [Jurnal]. - 1999. - hal. 18.
- Sulassih [et al.]** Studi Karakteristik Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) Berdasarkan Marka Morfologi [Jurnal]. - 2013. - hal. 1.
- Sumantri Mulyani dan Permana Johar** Strategi Belajar Mengajar [Buku]. - Jakarta : [s.n.], 1999.
- Sumarmi** Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih [Artikel] // Jurnal Inovasi Pertanian. - 2006. - 2 : Vol. 04.
- Surtiana Y** Klasifikasi Jamur Tiram Tanaman... [Jurnal]. - Medan : [s.n.], 2015.
- Susianto dan Tanjung Cindy** Vegetarian Bagi Buah Hati [Jurnal]. - Yogyakarta : [s.n.], 2015.
- Susilawati dan Raharjo Budi** Juknis Budidaya Jamur Tiram yang Ramah Lingkungan [Jurnal]. - Palembang : [s.n.], 2010.

**Swandayani Dian** Kebab, Cita Rasa dan Sebuah Identitas [Jurnal]. - Yogyakarta : [s.n.], 2009.

**Tantekin Celik G dan Erten E** Adana'da Kebab Yemeği Kültürünün Yeme İçme Mekanlarına Yansıması [Artikel]. - Adana : [s.n.], 2008. - Vol. 19.

**TRT World** Parliament Moves to Tighten Controls [Online] // trtworld.com. - 30 November 2017. - 2021. - <https://www.trtworld.com/europe/is-the-doner-kebab-under-threat-eu-parliament-moves-to-tighten-controls-13229>.

**Usaha Frozen Food** Kebab [Online] // usahafrozenfood. - 2020. - <https://www.usahafrozenfood.com/peluang-bisnis-frozen-food-online/>.

**Wahyuni Dwi** Faktor-Faktor Yang Berhubungan dengan Osteopenia Pada Kelompok VEgetarian Umur 20-35 Tahun Di Pusdik [Jurnal]. - Jakarta : [s.n.], 2008.

**Waspadji S** Diabetes Mellitus dan Serat [Artikel] // Gizi Indonesia. - 1990.