

**PEMBUATAN DAGING TIRUAN BERBAHAN DASAR
JAMUR TIRAM**

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

NAFISA ZAHRA ADILLAHPUTRI

Nomor Induk : 201823051

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2021**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PEMBUATAN DAGING TIRUAN BERBAHAN DASAR JAMUR TIRAM

NAMA : Nafisa Zahra Adillahputri
NIM : 201823051
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Nur Komariah, S.Sos., MM.

NIP. 19660606 199303 2



Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par

NIP. 19760420 200605 2 002

Bandung, 23 Januari 2022

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata
Bandung (Plt)

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

NIP. 19710506 199803 1 001

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

NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Nafisa Zahra Adillahputri
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 19 Maret 2000
NIM : 201823051
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul :
“PEMBUATAN DAGING TIRUAN BERBAHAN DASAR JAMUR TIRAM”
Ini adalah merupakan hasil karya 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/Proyek Akhir/Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain 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/Proyek Akhir/Skripsi ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran 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 yang sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Banskung ini serta peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 23 Januari 2022

Yang membuat pernyataan.



Nafisa Zahra Adillahputri

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis panjatkan atas ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan kasih-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan projek Tugas Akhir ini dengan judul **“PEMBUATAN DAGING TIRUAN BERBAHAN DASAR JAMUR TIRAM”**

Tujuan dan kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk dapat mengikuti ujian siding Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini tidak dapat terlaksana tanpa bantuan dari berbagai pihak. Maka pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom S. Sos., M.Sc. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHM. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Edison Sitompul, S. Sos, MM., selaku Ketua Jurusan Hospitality.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga sekaligus Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir

5. Ibu Nur Komariah, S.Sos., MM. selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Teman-teman Manajemen Tata Boga Angkatan 2018
7. Seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan namanya, yang telah membantu penulis dalam Menyusun Tugas Akhir ini.

Dengan rendah hati penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna. Penulis berharap agar Tugas Akhir ini bisa bermanfaat bagi pembaca.

Bandung, 23 Januari 2022

Penulis,

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN MAHASISWA	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
1. Tujuan Operasional.....	5
D. Metode Penelitian.....	5
1. Metode Eksperimen.....	5
2. Teknik Pengumpulan Data.....	6
a. Studi Kepustakaan.....	6
b. Observasi.....	6
c. Kuisisioner.....	6
d. Teknik sampling.....	7
3. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	7
a. Lokasi penelitian.....	7
b. Waktu Penelitian.....	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Konsep Objek Penelitian.....	8
1. Jamur Tiram.....	8
a. Sejarah dan Asal Usul.....	8
b. Budidaya Jamur Tiram.....	9
c. Kandungan Gizi dan Manfaat dari Jamur Tiram.....	10
d. Potensi di Indonesia.....	15
2. Vital Wheat Gluten.....	17
a. Sejarah dan Asal Usul Vital Wheat Gluten.....	17
b. Proses Pembuatan.....	20
B. Konsep Produk.....	22
1. Bahan yang digunakan.....	23
a. Jamur tiram.....	23
b. Vital Wheat Gluten.....	23
c. Nutritional Yeast.....	24
d. Seasoning.....	24
2. Alat yang Dibutuhkan.....	25
3. Food Cost.....	26
4. Kelayakan Produk Untuk Wirausaha.....	27

a.	Segmentasi Pasar	28
b.	Analisa Pasar	28
c.	Analisa Pesaing	32
d.	Promosi.....	33
C.	Produksi Percobaan	34
1.	Pra Eksperimen	37
2.	Eksperimen	37
3.	Prosedur Percobaan.....	37
D.	Prosedur Penilaian.....	38
1.	Klasifikasi Penilaian.....	38
a.	Citarasa.....	38
b.	Tekstur.....	39
c.	Penampilan	39
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN		40
A.	Hasil Analisis Dalam Proses Pembuatan Daging Imitasi Eksperimen ...	40
B.	Pengamatan Dari Segi Aroma, Rasa, Tekstur dan Penampilan	47
1.	Aroma	48
2.	Rasa	48
3.	Tekstur.....	48
4.	Penampilan	49
C.	Hasil Penilaian Oleh Panelis.....	49
1.	Aroma	50
2.	Rasa	50
3.	Tekstur.....	51
4.	Penampilan	51
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....		53
A.	Kesimpulan	53
DAFTAR PUSTAKA		56

DAFTAR TABEL

TABEL 1 Nilai Gizi Jamur Tiram	11
TABEL 2 MANFAAT JAMUR TIRAM.....	12
TABEL 3 Kandungan Gizi Seitan Meat	21
TABEL 4 Alat-alat yang di Butuhkan	25
TABEL 5 <i>Food Cost</i>	27
TABEL 6 Segmentasi Pasar Awal.....	29
TABEL 7 Segmentasi Pasar atau Target Market.....	30
TABEL 8 Segmentasi Pasar Berdasarkan Jenis Kelamin	31
TABEL 9 Segmentasi Pasar Berdasarkan Usia	31
TABEL 10 <i>STANDAR RECIPE</i>	35
TABEL 11 Hasil Pengamatan Mandiri.....	47
TABEL 12 Penilaian Oleh Panelis	49

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 Alur Proses Pembuatan Daging Imitasi.....	36
GAMBAR 2 Hasil Proses Menyuir Jamur Tiram.....	43
GAMBAR 3 Jamur Tiram Yang Sudah Dicampurkan Dengan Bahan Lain.....	43
GAMBAR 4 Jamur Yang Sudah Diuleni.....	43
GAMBAR 5 Adonan Yang Sudah Dibungkus.....	44
GAMBAR 6 Daging Dalam Proses Pemasakan.....	45
GAMBAR 7 Warna Yang Dihasilkan.....	46
GAMBAR 8 Hasil Presentasi Akhir Untuk Disajikan.....	47
GAMBAR 9 Serat Pada Daging Setelah Proses Pemasakan.....	48

DAFTAR PUSTAKA

- Aldokter. (2021, 07 04). *Kandungan nutrisi dan manfaat jamur untuk kesehatan*. Retrieved from alodokter: <https://www.alodokter.com/kandungan-nutrisi-dan-manfaat-jamur-untuk-mencegah-penyakit>
- Agrotek. (2020, 02 24). *Klasifikasi dan morfologi tanaman jamur tiram*. Retrieved from agrotek: <https://agrotek.id/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-jamur-tiram/>
- Annisa, A. H. (2017). Diversifikasi Produk Olahan Jamur (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Peningkatan Pengetahuan Keterampilan Dalam Upaya Mendukung Hidup Sehat : Studi Kasus RW 05 Desa Cipacing - Jatinangor . *Prosiding Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat*, 390-447.
- Connoisseurus veg. (2018, 08 14). *How to make seitan*. Retrieved from connoisseurus veg: <https://www.connoisseurusveg.com/how-to-make-seitan>
- Haibunda. (2018, 01 17). *Mengenal nutritional yeast* . Retrieved from haibunda: <https://www.haibunda.com/parenting/20180117175203-59-13271/mengenal-nutritional-yeast-yang-disebut-baik-untuk-anak>
- Hallosehat. (2021, 06 21). *Fakta gizi seitan makanan pengganti daging*. Retrieved from hallosehat: <https://hallosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/seitan-makanan-pengganti-daging/>
- Hallosehat. (2021, 06 16). *Pola makan vegetarian: jenis, manfaat dan pertimbangan kesehatan*. Retrieved from hallosehat: <https://hallosehat.com/nutrisi/diet/pola-makan-vegetarian/>
- Iloveseitan. (2020, 06 02). *Seitan secret an ancient food*. Retrieved from iloveseitan: <https://www.iloveseitan.com/2020/06/02/seitan-secrets-an-ancient-food-rich-in-history-and-protein/>
- Kompas. (2019, 09 10). *Tak perlu daging, protein jamur tiram putih juga tinggi* . Retrieved from kompas : <https://sains.kompas.com/read/2019/09/10/100600023/tak-perlu-daging-protein-jamur-tiram-putih-juga-tinggi>
- Listiyowati, S. (2004/2005). *Jamur Pangan Sebagai Alternatif Pengganti Daging Sapi dan Efeknya Terhadap Budidaya Jamur di Indonesia. Makalah Falsafah Sains* .
- Nutritionix. (2021, 10 08). *Seitan*. Retrieved from nutritionix: <https://www.nutritionix.com/food/seitan/100-g>
- Nilai gizi. (2018, 27 08). *Informasi nilai gizi jamur tiram segar* . Retrieved from nilai gizi: <https://nilai gizi.com/gizi/detailproduk/472/nilai-kandungan-gizi-jamur-tiram-segar>
- Pergikuliner. (2020, 11 16). *Asal usul sejarah steak*. Retrieved from pergikuliner: <https://pergikuliner.com/blog/asal-usul-sejarah-steak-yang-jadi-favorit-menu-makan-malam>
- Rahmawati , w., sujaya , d. H., & pardani, c. (2017). Analisis usahatani jamur tiram putih . *Jurnal ilmiah mahasiswa*, 643.
- Uin. (2014, 10 08). *Repository* . Retrieved from repository: repository.uin-suka.ac.id

Umm . (2019, 10 6). *Jamur tiram*. Retrieved from umm repository:
<http://eprints.umm.ac.id/36357/2/jiptummpg-gdl-aditiadwiw-48432-2-babi.pdf>