

PEMBUATAN TEMPE DENGAN MEDIA MIE INSTAN

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan studi pada

Program Diploma III

Oleh

STEFANUS GERALDY

NIM 201823057



PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA

JURUSAN HOSPITALITI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PEMBUATAN TEMPE DENGAN MEDIA MIE INSTAN

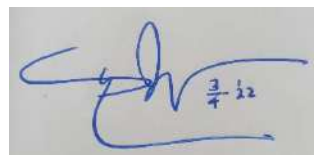
NAMA : STEFANUS GERALDY
NIM : 201823057
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



Irfansyah, SE., MM
NIP 9938000166

Pembimbing Pendamping,



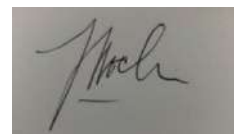
Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc.
NIP 19600105 199203 1 001

Penguji I,



Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par.
NIP 19760420 200605 2 002

Penguji II,



Moch. Nurrochman, S.Sos., M.Pd
NIP 19630302 199503 1 001

Bandung,

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan
kerjasama

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.

19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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

NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Stefanus Geraldly
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung / 29 April 2000
NIM : 201823057
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

5. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
Pembuatan Tempe dengan media Mie Instan.
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.
6. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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.
7. 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 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.
8. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 17 – 01 - 2022

Yang membuat pernyataan,



Stefanus Geraldly

NIM 201823057

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala anugerah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **”PEMBUATAN TEMPE DENGAN MEDIA MIE INSTAN”**.

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

Banyak kendala dan hambatan yang penulis alami dalam penyusunan Tugas Akhir ini, namun banyak pihak yang senantiasa membantu penulis baik dalam hal moril, spiritual, dan juga finansial. Oleh sebab itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada Orangtua penulis yang telah mendoakan, membesarkan, mendidik, serta memberi dukungan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulis pun ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu, yaitu kepada yang terhormat:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc, selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitality Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S. Sos., MM selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Irfansyah, SE., MM, selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan dukungan, saran, dan waktu dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Bapak Atang Sabur Safari, Dr., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan dukungan, saran, dan waktu dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen pengajar dan Staff Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Teman-teman Manajemen Tata Boga angkatan 2018.
9. Seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan namanya, yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Dengan sadar dan rendah hati penulis sangat menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna, untuk adanya kesalahan kata harap dimaafkan dan penulis berharap agar Tugas Akhir ini bisa bermanfaat bagi para pembaca.

Bandung, _____ 2022

Penulis,

Stefanus Gerald

NIM 201823057

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
1) PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Pertanyaan Penelitian	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.1.1 Tujuan Formal	4
1.1.2 Tujuan Operasional	4
1.4 Metoda Penelitian	4
1.4.1 Teknik Pengumpulan Data.....	6
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian	11
1.5.1 Lokasi.....	11
1.5.2 Waktu Penelitian.....	11
2) TINJAUAN PUSAKA DAN PROSEDUR UJI COBA	13
2.1 Konsep Objek Penelitian	13
2.1.1 Ragi Tempe.....	13
2.1.2 Proses Pembuatan Ragi Tempe.....	14
2.2 Jamur <i>Rhizopus Oryzae</i>	15
2.2.1 Pertumbuhan Jamur <i>Rhizopus Oryzae</i>	16
2.2.2 Reproduksi <i>Rhizopus Oryzae</i>	17
2.2.3 Sifat <i>Rhizopus Oryzae</i>	17
2.2.4 Ciri-Ciri <i>Rhizopus Oryzae</i>	18
2.2.5 Tempat Hidup <i>Rhizopus Oryzae</i>	18
2.2.6 Peran <i>Rhizopus Oryzae</i>	19
2.3 Mie Instan	19
2.3.1 Proses Pembuatan Mie Instan.....	20

2.4 Tempe	22
2.4.1 Sejarah Tempe	22
2.4.2 Proses Pembuatan Tempe	24
2.5 Konsep Produk	27
2.5.1 “Tempe” dengan Media Mie Instan	27
2.5.2 Bahan yang dibutuhkan.....	28
2.5.3 Alat-Alat yang dibutuhkan.....	29
2.6 Pelaksanaan Uji Coba	31
2.6.1 Proses Pembuatan Produk Tempe dengan Media Mie Instan	31
2.6.2 Proses Pembuatan ‘Tempe’ dengan Media Mie Instan.....	32
2.7 Nilai Uji Coba	36
2.8 Prosedur Penilaian	36
2.8.1 Klasifikasi Penilaian.....	36
2.8.2 Proses Penilaian Olahan Tempe dengan media Mie Instan.....	38
2.8.3 Proses Penilaian.....	40
2.8.4 Pengumpulan dan Pengolahan Data Kuesioner.....	41
3) HASIL DAN PEMBAHASAN	45
3.1 Data Hasil Penelitian Konsumen	45
3.2 Pembahasan Penilaian Panelis	47
3.2.1 Uji Organoleptik Pembedaan Tempe berbahan dasar Mie Instan	47
3.2.2 Uji Organoleptik Hedonik Tempe berbahan dasar Mie Instan	48
3.3 Kendala Eksperimen	49
4) KESIMPULAN DAN SARAN	50
4.1 Kesimpulan	50
4.2 Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	53

LAMPIRAN57

DAFTAR TABEL

2.1	Nilai Gizi Ragi Tempe Per 100gr.....	15
2.2	Klasifikasi Jamur <i>Rhizopus oryzae</i>	16
2.3	Nilai gizi dalam 1 bungkus Mie Instan.....	20
2.4	Nilai gizi dalam 100gr Tempe.....	27
2.5	Alat yang digunakan dalam penelitian.....	30
2.6	Resep pembuatan tempe dengan media mie instan 1.....	32
2.7	Resep pembuatan tempe dengan media mie instan 2.....	34
2.8	Nilai gizi pada tempe berbahan mie instan.....	36
2.9	Kuisisioner Uji Organoleptik Pembedaan Tempe Mie Instan.....	39
2.10	Kuisisioner Uji Organoleptik Hedonik Tempe Mie Instan.....	40
2.11	Kriteria Interpretasi Skor untuk Kuisisioner Uji Organoleptik Hedonik	42
2.12	Kriteria Interpretasi Skor untuk Kuisisioner Uji Organoleptik Hedonik	43
3.1	Hasil Uji Organoleptik Pembedaan Tempe Berbahan Dasar Mie Instan	46
3.2	Hasil Uji Organoleptik Hedonik Tempe Berbahan Dasar Mie Instan	46

DAFTAR PUSTAKA

- Achyar, T. S. dan Betty, D.S. 2008. Bahan Ajar Kuliah Penilaian Indera. Universitas Padjadjaran. Bandung diakses pada 12 Agustus 2021.
- Admin. Kupas Tuntas Uji Organoleptik <https://blog.ipbtraining.com/blog/kupas-tuntas-uji-organoleptik/>. Diakses pada 8 Oktober 2021.
- Anisa Dwi Rahmawati. 2021. Wow! Indonesia Negara Pemakan Mie Instan Terbanyak ke-2 di Dunia. Diakses dari : <https://food.detik.com/info-kuliner/d-5678459/wow-indonesia-negara-pemakan-mie-instan-terbanyak-ke-2-di-dunia>. Diakses pada 12 Agustus 2021.
- Astutik, Y. 2018. Viral Donat Indomie Goreng, Ternyata Inilah Pencetusnya : <https://travelingyuk.com/donat-indomie-goreng/105931/>. Diakses pada 12 Agustus 2021.
- Ayu Taula, D. Apa Peran dan Manfaat Jamur Rhizopus Oryzae Pada Tempe? <https://www.ilmiahku.com/2019/06/apa-peran-dan-manfaat-jamur-rhizopus-oryzae-pada-tempe.html>. Diakses pada 12 Agustus 2021.
- Bartono Rufino, 2005 Food Production Management <http://repository.stp-bandung.ac.id/bitstream/handle/123456789/173/Perawatan%20Peralatan%20Dapur%20di%20Hotel%20Sama-Sama%20KLIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y> Diakses pada 10 Januari 2022.
- Cahyadi, 2007. Teknologi dan Khasiat Kedelai, Bumi Aksara.http://eprints.ums.ac.id/26239/7/DAFTAR_PUSTAKA.pdf. Diakses pada 5 Januari 2022.

- Cook, Thomas D Campbell, Donald T., 1979 Quasi-Experimentation: Design Analysis Issues For Field Settings. Diakses dari [http://dickyh.staff.ugm.ac.id/wp/wp-content/uploads/2009/ringkasan %20buku%20quasi-experimentakhir.pdf](http://dickyh.staff.ugm.ac.id/wp/wp-content/uploads/2009/ringkasan%20buku%20quasi-experimentakhir.pdf) pada 10 Oktober 2021
- Dewi, R.S. Aziz, S., 2011. Isolasi Rhizopus oligosporus pada beberapa inokulum tempe di Kabupaten Banyumas. Molekul. <http://repository.unimus.ac.id/3212/8/Daftar20pustaka.pdf>. Diakses pada 5 Januari 2022.
- Diana Rochintaniawati. Pembuatan Ragi <https://adoc.pub/pembuatan-ragi-tempe-diana-rochintaniawati.html>. Diakses pada 5 Januari 2022
- Diedit.com. 2021. Pengertian Skala Likert dan Contoh Cara Hitung Kuesionernya. <https://www.diedit.com/skala-likert/> Diakses pada 14 Januari 2022.
- Dosen Pendidikan 2. 2021. Pengertian Rhizopus Oryzae Diakses dari : <https://www.dosenpendidikan.co.id/rhizopus-oryzae/>. Diakses pada 12 Agustus 2021.
- Dosen Pendidikan. 2021. Ragi adalah... Diakses dari : <https://www.dosenpendidikan.co.id/ragi-adalah/>. Diakses pada 12 Agustus 2021.
- Gamal Thabroni. 2021. Metode Penelitian Eksperimen : Pengertian, Langkah & Jenis <https://serupa.id/metode-penelitian-eksperimen/>. Diakses 12 Agustus 2021.
- Heri Setiadi, 2013. Pengaruh Pendekatan Taktik Terhadap Hasil Belajar Lay Up Shoot Dalam Permainan Bolabasket. Diakses melalui http://repository.upi.edu/1800/6/S_PJKR_0802956_chapter3.pdf pada 10 Oktober 2021

Inirumahpintar.com, 2017. Pengertian, Sejarah, Jenis, Manfaat Tempe inirumahpintar.com/2017/04/pengertian-sejarah-jenis-manfaat-tempe.html. Diakses pada 10 Oktober 2021

Jogiyanto H.M Rancang Bangun Aplikasi Pengelolaan Data Customer dan Monitoring Kinerja Marketing Berbasis Mobile (Studi Kasus: PT. Federal International Finance Cabang Nganjuk) <https://repository.dinamika.ac.id/id/eprint/1235/> Diakses pada 10 Januari 2022.

Kompas.com. 2020. Asal Usul Mi Instan, Makanan yang Tercinta karena Rasa Iba. <https://travel.kompas.com/read/2020/04/12/130800627/asal-usul-mi-instan-makanan-yang-tercipta-karena-rasa-iba?page=all>. Diakses pada 5 Januari 2022

Kompas.com. 2022. Harga Kedelai Meroket, Kemendag : Kenaikan Harga Tahu dan Tempe Tidak Terhindarkan. <https://money.kompas.com/read/2022/03/19/113417426/harga-kedelai-meroket-kemendag-kenaikan-harga-tahu-dan-tempe-tidak>. Diakses pada 19 Maret 2022.

PUSIDO, 2012. Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia. [http:// repository.unimus.ac.id/3212/8/Daftar20pustaka.pdf](http://repository.unimus.ac.id/3212/8/Daftar20pustaka.pdf). Diakses pada 5 Januari 2022

Ranah Research. 2021. Pengertian Metode Penelitian Eksperimen dan Cara Menggunakannya. Diakses dari: <https://ranahresearch.com/pengertian-metode-penelitian-eksperimen/>. Diakses pada 12 Agustus 2021.

Siadari, C. 2018. Pengertian Kuesioner Menurut Para Ahli : <https://www.kump>

ulanpengertian.com/2018/07/pengertian-kuesioner-menurut-para-ahli.html.

Diakses pada 12 Agustus 2021.

Susanto Setiabudi, 2017. Deskripsi Penilaian Responden Terhadap Brownies Kukus. Diakses melalui <https://adoc.pub/bab-4-analisis-dan-bahasan-41-deskripsi-penilaian-responden-.html> pada tanggal 10 Oktober 2021.

Syafnidawaty. 2010. Observasi : <https://raharja.ac.id/2020/11/10/observasi/>.

Diakses pada 12 Agustus 2021.

Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol. 5, No. 2, 66-73. diakses pada 12 September 2021.

Vercellis, 2009. Rancang Bangun Aplikasi Pengelolaan Data Customer dan Monitoring Kinerja Marketing Berbasis Mobile (Studi Kasus: PT. Federal International Finance Cabang Nganjuk) <https://repository.dinamika.ac.id/id/eprint/1235/> Diakses pada 10 Januari 2022.

Wawan Munir, 2006. Rancang Bangun Aplikasi Pengelolaan Data Customer dan Monitoring Kinerja Marketing Berbasis Mobile (Studi Kasus: PT. Federal International Finance Cabang Nganjuk) <https://repository.dinamika.ac.id/id/eprint/1235/> Diakses pada 10 Januari 2022.

Wikipedia, 2022. Tempe <https://www.alodokter.com/kalori-tempe-goreng-dan-ka>
[ndungan-gizi-lainnya](https://www.alodokter.com/kalori-tempe-goreng-dan-ka) diakses pada 6 Januari 2022.