

**PENGGUNAAN JANTUNG PISANG SEBAGAI ALTERNATIF
PENGANTI DAGING SAPI DALAM PEMBUATAN *RENDANG***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh pendidikan

Diploma III



Oleh :

RAISHA KHANINDA AYUDHITA

Nomor Induk : 201823026

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA BOGA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGUNAAN JANTUNG PISANG SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI DAGING SAPI DALAM PEMBUATAN RENDANG

NAMA : Raisha Khaninda Ayudhita
NIM : 201823026
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing Utama,



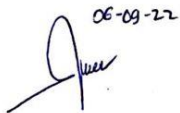
Moch. Nurrochman, S.Sos., M.Pd
NIP 19630302 199503 1 001

Pembimbing Pendamping,



Dadang Suratman, S. ST.Par., MM.
NIP 19760420 200605 2 002

Penguji I,

06-09-22


Irma Citra Resmi, S. ST. Par. MM
NIP 19811110 201101 1 002

Penguji II,



Dr. Atang Saburi Safari, S.Sos., M.Sc.
NIP 19600105 188503 1 001

Bandung, 05 September 2022

Mengetahui,

g. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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



LEMBAR PERNYATAAN

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Raisha Khaninda Ayudhita
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung/1 Januari 2000
NIM : 201823026
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **PENGGUNAAN JANTUNG PISANG SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI DAGING SAPI DALAM PEMBUATAN RENDANG** 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/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.
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 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, 01 April 2022


Raisha Khaninda Ayudhita

NIM : 201823026

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT, berkat rahmat dan karunianya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“PENGUNAAN JANTUNG PISANG SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI DAGING SAPI DALAM PEMBUATAN RENDANG”** Tugas Akhir ini penulis susun sebagai salah satu syarat akademis untuk menempuh ujian sidang pada Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga. Penyusunan Tugas Akhir ini tidak akan berjalan lancar tanpa dukungan dan bantuan dari pihak-pihak terkait. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.os., M.Sc selaku Direktur Politeknik NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER, Ummi Kalsum MM. Par., CHRMP. Selaku bagian Kepala Bagian Administrasi Akademik Dan Kemahasiswaan Politeknik NHI Bandung
3. Ibu Lien Maulina, Dr., M.Pd., CHE, S.Sos, MM, selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Ketua Jurusan Hospitality Politeknik NHI Bandung
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda S.sos., MM.Par. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik NHI Bandung
5. Bapak Mochammad Nurrocmann, S.Sos., M.Pd. pembimbing I yang telah memberikan arahan, petunjuk serta dukungan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Dadang Suratman, S.Str.,Par., MM. selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan arahan, petunjuk serta dukungan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen pengajar dan staff Program Studi Manajemen Tata Boga.

8. Orang tua serta keluarga penulis yang telah memberikan doa restu juga dukungan tanpa henti.
9. Teman-teman Program Studi Manajemen Tata Boga Angkatan 2018.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran serta kritik yang membangun. Semoga Tugas Akhir ini dapat membawa manfaat bagi kita semua.

Bandung, 1 April
2022

Raisha Khaninda Ayudhita

DAFTAR ISI

<u>LEMBAR PENGESAHAN</u>	i
<u>LEMBAR</u>	
<u>PERNYATAAN</u>	iii
<u>KATA</u>	
<u>PENGANTAR</u>	3iii
<u>DAFTAR ISI</u>	v
<u>DAFTAR TABEL</u>	viii
<u>DAFTAR GAMBAR</u>	ix
<u>BAB I PENDAHULUAN</u>	1
A. <u>Latar Belakang Penelitian</u>	1
B. <u>Pertanyaan Penelitian</u>	4
C. <u>Tujuan penelitian</u>	4
1. <u>Tujuan Formal</u>	4
2. <u>Tujuan Operasional</u>	4
D. <u>Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data</u>	4
1. <u>Metode Penelitian</u>	4
2. <u>Teknik Pengmpulan Data</u>	5
E. <u>Lokasi dan Waktu Penelitian</u>	6
1. <u>Lokasi Penelitian</u>	6
2. <u>Waktu Penelitian</u>	6
<u>BAB II TINJAUAN KEPUSTAKA DAN PROSEDUR</u>	
<u>PERCOBAAN</u>	8
A. <u>Tinjauan Kepustakaan</u>	8
1. <u>Rendang</u>	8
2. <u>Jantung Pisang</u>	9

<u>B.</u>	<u>Konsep Produk</u>	12
<u>1.</u>	<u>Rendang Jantung Pisang</u>	12
<u>2.</u>	<u>Bahan Yang Digunakan</u>	12
<u>3.</u>	<u>Alat yang digunakan</u>	13
<u>C.</u>	<u>Prosedur Percobaan</u>	17
<u>1.</u>	<u>Standar Resep Uji Coba</u>	18
<u>2.</u>	<u>Alur Pembuatan Jantung Pisang</u>	20
<u>3.</u>	<u>Pra Ekseprimen</u>	23
<u>4.</u>	<u>Ekperimen</u>	23
<u>D.</u>	<u>Prosedur Penilaian</u>	24
<u>1.</u>	<u>Klasifikasi Penilaian</u>	24
<u>E.</u>	<u>Biaya Pembuatan</u>	25
<u>BAB III</u>	<u>HASIL DAN PEMBAHASAN</u>	27
<u>A.</u>	<u>Hasil Analisis Dalam Proses Pembuatan Rendang Jantung Pisang</u>	27
<u>B.</u>	<u>Hasil Observasi Mengenai Penampilan, Tekstur, Aroma, Rasa</u>	28
<u>1.</u>	<u>Hasil Penilaian pada Penampilan</u>	29
<u>2.</u>	<u>Hasil Penilaian pada Tekstur</u>	29
<u>3.</u>	<u>Hasil Penilaian pada Aroma</u>	29
<u>4.</u>	<u>Hasil Penilaian pada Rasa</u>	29
<u>C.</u>	<u>Hasil Penilaian Panelis</u>	29
<u>1.</u>	<u>Hasil Penilaian pada Penampilan</u>	30
<u>2.</u>	<u>Hasil Penilaian pada Tekstur</u>	31
<u>3.</u>	<u>Hasil Penilaian pada Aroma</u>	31

<u>4. Hasil Penilaian pada Rasa</u>	31
D. <u>Kendala Eksperimen</u>	32
<u>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN</u>	34
A. <u>Kesimpulan</u>	34
B. <u>Saran</u>	35
1. <u>Hasil Akhir</u>	35
2. <u>Respon Panelis</u>	35
<u>DAFTAR PUSTAKA</u>	36
<u>LAMPIRAN</u>	39

DAFTAR PUSTAKA

- Alsa. (2004). *Definisi Penelitian Eksperimen Menurut Para Ahli (skripsi dan tesis)*. <https://konsultaskripsi.com/2020/02/23/definisi-penelitian-eksperimen-menurut-para-ahli-skripsi-dan-tesis/>
- Arief Yahya. (2018). *Kemenpar Tetapkan 5 Makanan Nasional Indonesia*. Kompas. <https://travel.kompas.com/read/2018/04/10/171000627/kemenpar-tetapkan-5-makanan-nasional-indonesia-ini-daftarnya>
- databoks. (2021). *Produksi Pisang Indonesia Capai 8,18 Juta Ton pada 2020*. Databoks.
- dr. Allert Benedicto Ieuan Noya. (2022, June 13). *Ini Daftar Makanan Penurun Kolesterol yang Perlu Anda Ketahui*. Alodokter. <https://www.alodokter.com/ini-daftar-makanan-penurun-kelesterol-yang-perlu-anda-ketahui#:~:text=Sayuran%20hijau%2C%20seperti%20bayam%2C%20arugula,mencegah%20terakumulasinya%20kelesterol%20dalam%20darah.>
- Febriyona, R., & Tuna, M. (2018). *PENGARUH KONSUMSI JANTUNG PISANG TERHADAP PENINGKATAN PRODUKSI ASI PADA IBU MASA NIFAS*.
- halodoc. (2018, January 11). *Perlu Tahu Kolesterol Tinggi & Risiko Kanker Payudara*. Halodoc. <https://www.halodoc.com/artikel/perlu-tahu-kelesterol-tinggi-risiko-kanker-payudara>
- hellosehat. (2021a). *Bagaimana Lidah Bisa Merasakan Cita Rasa Makanan, Baik Asin Maupun Manis?* <https://hellosehat.com/gigi-mulut/cara-lidah-mengenal-rasa-makanan/>

hellosehat. (2021b). *Lapar Saat Mencium Aroma Makanan? Kenapa, Ya?*

<https://hellosehat.com/sehat/informasi-kesehatan/lapar-saat-mencium-aroma-makanan/>

ipbtraining.com. (2021, February 1). *Kupas Tuntas Uji Organoleptik.*

<https://blog.ipbtraining.com/blog/kupas-tuntas-uji-organoleptik/#:~:text=Panelis%20merupakan%20sebutan%20bagi%20orang,sensori%20produk%20yang%20mereka%20uji.>

Isti Pujihastuti. (2010). *PRINSIP PENULISAN KUESIONER PENELITIAN.*

Jusnianti, Patang, & Kadirman. (2017). *PEMBUATAN ABON DARI JANTUNG PISANG (MUSA PARADISIACA) DENGAN PENAMBAHAN IKAN TONGKOL (EUTHYNNUS AFFINIS) Making Of The Banana Blossom's Abon (Musa Paradisiaca) By Addition Mackarel Tuna (Euthynnus Affinis).*

M. Irfan, Marbun, P., Efrilia, R., & Yusuf, S. (2013). *USAHA*

PENGEMBANGAN STEAK DENGAN BAHAN JANTUNG.

Nasir. (2013). *Studi Pustaka: Pengertian, Tujuan dan Metode.* Deepublish .

<https://penerbitbukudeepublish.com/studi-pustaka/>

Nurmufida, M., Wangrimen, G. H., Reinalta, R., & Leonardi, K. (2017).

Rendang: The treasure of Minangkabau. In *Journal of Ethnic Foods* (Vol. 4, Issue 4, pp. 232–235). Elsevier B.V.

<https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.10.005>

Rahman, F. (2020). Tracing the origins of rendang and its development.

Journal of Ethnic Foods, 7(1). <https://doi.org/10.1186/s42779-020-00065-1>

Sanger, Y. (2011). *RANCANGAN PERCOBAAN TEORI, APLIKASI SPSS*

DAN EXCEL.

Sari, K. I., & Yohana, W. (2015). *Tekstur makanan: sebuah bagian dari food*

properties yang terlupakan dalam memelihara fungsi kognisi? (Food

texture: a part of the food properties that ignorable for maintaining cognitive function?).

Valentina Therescova Simbolon, M., Pato, U., Restuhadi, F., Studi Teknologi Hasil Pertanian, P., & Teknologi Pertanian, J. (2016). STUDY OF MAKING NUGGET FROM BANANA HEART AND SOYBEAN FLOUR WITH THE ADDITION OF COMMON SNAKEHEAD FISH (*Ophiocephalus striatus*). In *JOM Faperta* (Vol. 3).

Wikipedia. (2021). *Rendang*. <https://id.wikipedia.org/wiki/Rendang>