

PROSES PEMBUATAN SOSIS VEGAN BERBAHAN DASAR KACANG MERAH

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

RANGGA DWIPERMANA PUTRA

Nomor Induk: 201923512

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

" PROSES PEMBUATAN SOSIS VEGAN BERBAHAN DASAR KACANG MERAH "

NAMA : RANGGA DWIPERMANA PUTRA
NIM : 201923512
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Rohyan Sosiadi, Drs., M.Pd.
NIP. 19600715 199703 1 001

Bandung, 25 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Dr. ER. Umni Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.
NIP. 19730723 199503 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

" PROSES PEMBUATAN SOSIS VEGAN BERBAHAN DASAR KACANG MERAH "

NAMA : RANGGA DWIPERMANA PUTRA
NIM : 201923512
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



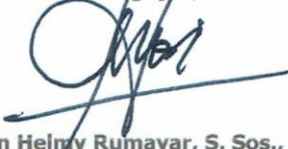
Mochamad Nurrochman, S.Sos., M.Pd.
NIP 19630302 199503 1 001

Pembimbing Pendamping,



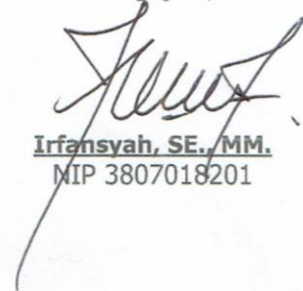
Rohyan Sosjadi, Drs., M.Pd.
NIP 19600715 199703 1 001

Penguji I,



Christian Helmy Rumayar, S. Sos., MM.Par.
NIP 19691228 200212 1 001

Penguji II,



Irfansyah, SE., MM.
NIP 3807018201

Bandung, 1 September 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.
19730723 199503 2 001

Menyetujui,



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : RANGGA DWIPERMANA PUTRA
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA / 10 APRIL 2000
NIM : 201923512
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
" **PROSES PEMBUATAN SOSIS VEGAN BERBAHAN DASAR KACANG MERAH** "
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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek 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/Proyek 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 25 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



Rangga Dwipermana Putra
201923512

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini, yang berjudul **PROSES PEMBUATAN SOSIS VEGAN BERBAHAN DASAR KACANG MERAH.**

Penyusunan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan Diploma III pada program studi Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Tugas akhir ini tidak akan terwujud tanpa adanya bantuan, dorongan semangat dan dukungan dari beberapa pihak selama penyusunan. Dengan kerendahan hati, pada kesempatan kali ini izinkan penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Moch. Nurrochman, S.Sos., M.Pd selaku Dosen pembimbing I yang telah memberikan arahan, waktu, dan dukungan selama proses penyusunan tugas akhir ini dari awal sampai akhir sehingga dapat menyelesaikannya dengan baik.
6. Bapak Drs. Rohyan Sosiadi., M.Pd. selaku Dosen pembimbing II yang telah memberikan arahan, waktu, dan dukungan selama proses penyusunan tugas akhir ini dari awal sampai akhir sehingga dapat menyelesaikannya dengan baik.

7. Bapak Moch. Nurrochman, S.Sos., M.Pd selaku Dosen bimbingan akademik yang selalu memberi masukan dan informasi serta arahan kepada penulis.
8. Seluruh Staff dan Dosen Pengajar serta Dosen Praktik di Politeknik Pariwisata NHI Bandung serta Manajemen Tata Boga.
9. Ayahanda Yuddy Sutiadi dan Ibunda Ratna Marhainisari yang terkasih yang selalu mendoakan, memberikan motivasi, bimbingan dan bantuan yang penuh secara moril dan materil.
10. Semua pihak yang turut serta secara langsung maupun tidak langsung dalam penulisan tugas akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan. Maka dari itu, berbagai kritik dan saran yang membangun dapat diterima agar menjadi pelajaran bagi penulis. Semoga tugas akhir ini bermanfaat baik bagi yang membacanya.

Bandung, 1 April 2022

Rangga Dwipermana Putra
NIM: 201923512

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Pertanyaan Penelitian	5
C. Tujuan Penelitian	6
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	6
1. Metode Penelitian	6
2. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk	7
3. Teknik Pengumpulan Data	8
E. Lokasi dan Waktu Penelitian	10
1. Lokasi.....	10
2. Waktu.....	11
BAB II.....	12
TINJAUAN PUSTAKA DAN PENELITIAN.....	12
A. Tinjauan Kepustakaan	12
1) Daging Sapi	12
2) Kacang Kedelai	14
3) Kacang Merah	17
4) Sosis	21
B. Prosedur Percobaan	24
1) Pengenalan Bahan dan Alat.....	24
2) Kebutuhan Peralatan	30
3) Prosedur Percobaan	33
BAB III.....	49
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	49
A. Hasil Eksperimen Penulis	49
B. Analisa Eksperimen Penulis	50
1. Penampilan	50

2. Tekstur	51
3. Rasa.....	51
C. <i>Recipe Costing, Dish Costing and Selling Price</i>	58
a. <i>Recipe Costing and Dish Costing</i>	58
b. <i>Selling Price</i>	58
D. Kendala Eksperimen	60
E. Hasil Dokumentasi Pembuatan Produk Eksperimen.....	61
F. Hasil Dokumentasi Panelis	63
BAB IV	64
KESIMPULAN DAN SARAN	64
A. Kesimpulan.....	64
B. Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA	68

DAFTAR TABEL

TABEL 1. INFORMASI GIZI DAGING SAPI PER 100GR.....	13
TABEL 2. INFORMASI GIZI KACANG KEDELAI PER 100GR	16
TABEL 3. INFORMASI GIZI KACANG MERAH PER 100GR.....	19
TABEL 4. KLASIFIKASI TANAMAN KACANG MERAH	20
TABEL 5. INFORMASI GIZI SOSIS DAGING PER 100GR.....	23
TABEL 6. DAFTAR PERALATAN PENUNJANG	30
TABEL 7. RANCANGAN EKSPERIMEN	34
TABEL 8. STANDARD RECIPE SOSIS DAGING SAPI PEMBANDING	35
TABEL 9. RECIPE SOSIS VEGAN PEMBANDING KACANG KEDELAI	38
TABEL 10. RECIPE SOSIS VEGAN EKSPERIMEN KACANG MERAH.....	41
TABEL 11. SKALA PENELITIAN	46
TABEL 12. KRITERIA PENILAIAN.....	47
TABEL 13. HASIL PRODUK PEMBANDING DAN PRODUK EKSPERIMEN	49
TABEL 14. HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK SOSIS PEMBANDING DAGING SAPI 100% PANELIS AHLI	52
TABEL 15. HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK SOSIS PEMBANDING KACANG KEDELAI 100% PANELIS AHLI	53
TABEL 16. HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK SOSIS EKSPERIMEN KACANG MERAH 100% PANELIS AHLI	54
TABEL 17. HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK SOSIS PEMBANDING DAGING SAPI 100% PANELIS UMUM.....	55
TABEL 18. HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK SOSIS VEGAN PEMBANDING KACANG KEDELAI 100% PANELIS UMUM.....	56
TABEL 19. HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK SOSIS VEGAN PEMBANDING KACANG MERAH 100% PANELIS UMUM	57
TABEL 20. RECIPE COSTING DAN DISH COSTING SOSIS BERBAHAN DASAR DAGING SAPI.....	59
TABEL 21. RECIPE COSTING DAN DISH COSTING SOSIS BERBAHAN DASAR KACANG KEDELAI	59
TABEL 22. RECIPE COSTING DAN DISH COSTING SOSIS BERBAHAN DASAR KACANG MERAH.....	60

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. KACANG MERAH.....	24
GAMBAR 2. TEPUNG TAPIOKA.....	25
GAMBAR 3. BAWANG BOMBAY.....	26
GAMBAR 4. XANTHAM GUM.....	26
GAMBAR 5. MINYAK NABATI.....	27
GAMBAR 6. KETUMBAR BUBUK.....	27
GAMBAR 7. GARAM.....	28
GAMBAR 8. GULA.....	29
GAMBAR 9. AIR ES.....	29
GAMBAR 10. PROSES PEMBUATAN PRODUK EKSPERIMEN.....	61
GAMBAR 11. DOKUMENTASI PANELIS.....	63

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle ED, JC Forrest, DE Gerrard, EW Mills, HB Hendrick, MD Judge, RA Merkel. 2001. *Principles of Meat Science*. Edisi ke-4. Kendall/Hunt Publishing Co., Dubuque-Iowa.
- Arifin Z. 2008. Stabilitas Formalin dalam Daging Ayam selama Penyimpanan Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.
- Arikunto, S. (2019). *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Rineka cipta.
- Astawan, Made. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo : Tiga Serangkai.
- Astawan. 2009. *Tepung Tapioka, Manfaatnya dan Cara Pembuatannya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, 2011, Daerah penghasil kacang ,merah Lembang Bandung , Pacet Cipanas, Kota Batu Malang, dan Pulau Lombok.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI No. : 01-3820-1995 : Sosis Daging.
- Betty, T. S. (2008). *Bahan Ajar Kuliah Penilaian Indera*. Bandung: Universitas Pajajaran Bandung.
- Cahyono, B. 2003. *Kacang Buncis: Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius, Yogyakarta.
- Daging Sapi yang Dimarinasi dalam Jus Bawang Putih. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol. 1, No. 2, (20-22).

- Djaelani Aunu Rofiq_ 2013. Teknik Pengumpulan Data Dalam Penelitian Kualitatif Jurnal Majalah Ilmiah Pawitatan_ Vol: 20: No: 1 Maret 2013
- European Vegetarian Union (2019). EVU Position Paper, Definitions of "vegan" And "vegetarian" In accordance with the EU Food Information Regulation*
- Gisslen. 2011, Professional cooking, New Jersey: John Wiley & Sons.
- Handajani, S., Astuti, I., Kunandar., Chamdi, AN. 2003. *The Potency of Products Based on Sesame on Agriculture Sustainability System in Sukoharjo District, Central Java Province. Proceeding International Conference. on Redesigning Sustainable Development on Food and Agriculture System for Developing Countries. Gadjah Mada University. 17-18 September 2003. Yogyakarta.*
- IARC, 2015, *IARC Monographs evaluate consumption of red meat and processed meat*
- Jurnal.id. Diakses pada 2 september 2022, dari <https://www.jurnal.id/id/blog/contohcara-menghitung-hpp-makanan-juga-food-cost-adalah-berikut/>
- Kalori Dalam Daging Sapi (100gr) dan Fakta Gizi. (2007). *fatsecret*. Diakses pada 31 maret 2022, dari <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/daging-sapi>
- Kalori Dalam Kacang Kedelai (100gr) dan Fakta Gizi. (2007). *fatsecret*. Diakses pada 25 juni 2022, dari <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/kacang-kedelai?portionid=51945&portionamount=100,000>

Kalori Dalam Kacang Merah (100gr) dan Fakta Gizi. (2008). . *fatsecret*. Diakses pada 28 maret 2022, dari <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/kacang-merah?portionid=60974&portionamount=100,000>

Kotler, Philip and Kevin Lane Keller, 2016. *Marketing Management, 15th Edition, Pearson Education, Inc.*

Kualitatif Jurnal Majalah Ilmiah Pawitatan_ Vol: 20: No: 1 Maret 2013

Latipun. (2002). Psikologi Eksperimen. Malang: UMM press.

L Gustavo Silva S. (2020). *Preception About Veganism*

Marchello, M. dan J. G. Robinson. 1998. *The Art and Praticce of Sausage Making.*

Margono, 2004, Metodologi Penelitian Pendidikan, Jakarta :Rineka Cipta.

M.D Hendik L, B. (1974). *Planning For Health. New York: Human Science Press.*

Meg campbell.2017. *Things You Need To Know About The Health Benefits Of Red Beans.*

Moehyi, S. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Penerbit Bharata. Jakarta.

Nurfi.2010. Kacang Merah Turunkan Kolesterol dan Gula Darah. Depkes RI : Jakarta.

Nurwantoro, V.P. Bintoro., A.M. Legowo., A. Purnomiadi., L.D. Ambara., A. Prokoso dan S. Mulyani. 2012. Nilai PH, Kadar Air, dan Total Escherichia coli

Rukmana. 1998. Bertanam Buncis. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.

Saptarini, K. 2009. "Isolasi Salmonella spp. pada Sampel Daging Sapi di wilayah

Sekilas Sejarah Asal-usul Sosis. Kimbo. Diakses pada 30 maret 2022, dari

<https://kimbo.id/berbagi-inspirasi/sekilas-sejarah-asal-usul-sosis#:~:text=Berawal%20dari%20bangsa%20Sumeria%2C%20Yunani,dan%20populer%20dengan%20nama%20orya.>

Soeparno, 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada *University Press*, Yogyakarta

Sofiah, B. D., Achyar, T. S. (2008). Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra. (Cetakan ke-1). Jatinangor: Universitas Padjadjaran.

Sudiara, Bagus Putu. 2006. Tata Boga. Jakarta: Depikbud Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah

Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung Alfabeta, CV.

Sugiyono. 2010. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta

Suharjo dkk. 1986. Pangan Gizi dan Pertanian. Jakarta: UI Press.

Sulaiman, S & Kuserdyana. (2013). Pengantar Statistika Pariwisata. Bandung: CV Alfabeta.

Susianto. 2015. Vegan Itu Mudah. Jakarta: Noura Books

Susianto. 2008. Vegetarian Jilid I. Yogyakarta: Indonesia Vegetarian Society.

Widoyoko, Eko Putro. (2014). Teknik Penyusunan Instrumen Penelitian.

Yogyakarta : Pustaka Pelajar

9 Resep dan cara membuat sosis, enak dan menggugah selera. (2019). *briliofood*.

Diakses pada 25 juni 2022, dari <https://www.briliofood.net/resep/9-resep-dan-cara-membuat-sosis-enak-dan-menggugah-selera-1910313.html>