

SUBSTITUSI TELUR DENGAN SUSU KEDELAI DALAM PEMBUATAN MIE VEGAN

**Tugas Akhir
Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh studi pada
Program Diploma III**



Oleh:
Stefanus Evan Kasbie
Nomor Induk : 201923561

**Jurusan Hospitaliti
Program Studi
Manajemen Tata Boga**

**Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

SUBSTITUSI TELUR DENGAN SUSU KEDELAI DALAM PEMBUATAN MIE VEGAN

NAMA : Stefanus Evan Kasbie
NIM : 201923561
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing Utama,



Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.
NIP. 19821216 201101 1 003

Pembimbing Pendamping,



Mandradhitya Kusuma P., S.ST.Par., M.Sc.
NIP. 19851224 201101 1 010

Penguji I,



Irma Citra Resmi, S.ST.Par., MM.Par.
NIP. 19811110 201101 2 007

Penguji II,



Dadang Suratman, S.ST.Par., MM.
NIP. 19711210 200212 1 008

Bandung, ~~26 Agustus~~ 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.
NIP. 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 Evan Kasbie
Tempat/Tanggal Lahir : Bondowoso, 10 Juni 2001
NIM : 201923561
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

SUBSTITUSI TELUR DENGAN SUSU KEDELAI DALAM PEMBUATAN MIE VEGAN

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, 20 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



Stefanus Evan Kasbie
NIM.201923561

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas kesempatan yang diberikan, penulis dapat menyusun dan menyelesaikan tugas akhir ini sebagai salah satu persyaratan kelulusan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dan penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak. R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Prodi Manajemen Tata Boga karena telah membimbing serta memfasilitasi penulis selama menyusun dan menyelesaikan tugas akhir.
2. Bapak. Nova Maulidian Hidayat, SE., MM. dan bapak. Mandradhitya Kusuma P., S.ST. Par., M.Sc. karena telah membimbing penulis selama penyusunan serta pembuatan tugas akhir ini dari awal hingga akhir.
3. Segenap dosen dan staff program studi MTB Politeknik Pariwisata NHI Bandung karena telah membimbing serta membantu penulis selama penulis menempuh pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Keluarga penulis karena telah selalu mendukung penulis selama penulis menempuh pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung baik secara finansial maupun emosional.
5. Segenap teman penulis karena telah membantu penulis selama penulis menempuh pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
6. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu karena telah membantu penulis baik dalam menempuh pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung maupun dalam penyelesaian tugas akhir ini.

Bandung, 26 Agustus 2022

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR SURAT PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.2.1 Bagaimana proses pembuatan mie menggunakan susu kedelai.....	3
1.2.2 Bagaimana hasil penilaian sensorik dari mie yang menggunakan susu kedelai.....	3
1.2.3 Bagaimana hasil penilaian hedonik dari konsumen.....	3
1.3 Batasan Masalah.....	3
1.4 Tujuan Penelitian.....	4
1.4.1 Untuk menunjukkan bagaimana proses pembuatan mie menggunakan susu kedelai.....	4
1.4.2 Untuk menunjukkan hasil penilaian sensorik dari mie yang menggunakan susu kedelai.....	4
1.4.3 Untuk menunjukkan hasil penilaian hedonik dari konsumen.....	4
1.5 Hipotesis.....	4
1.6 Manfaat Penelitian.....	4
1.6.1 Bagi Penulis.....	4
1.6.2 Bagi Masyarakat.....	4
1.7 Teknik Pengumpulan Data.....	5
1.8 Tempat dan Waktu Penelitian.....	9
1.7.1 Tempat Penelitian.....	9
1.7.2 Waktu Penelitian.....	9
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	10
2.1 Vegetarian.....	10
2.2 <i>Plant-based Diet</i>	12
2.3 Budaya memakan mie di Indonesia.....	13
2.4 Mie.....	14
2.5 Kedelai.....	15
2.6 Susu Kedelai.....	16
2.7 Prosedur Percobaan.....	19
2.7.1 Alat – alat yang digunakan.....	19
2.7.2 Bahan - Bahan yang digunakan.....	21
2.7.3 Prosedur percobaan yang dilakukan.....	23
BAB 3 HASIL DAN PEMBAHASAN	30
3.1 Hasil Proses Uji Coba Pembuatan Mie Vegan.....	30
3.2 Hasil Uji Sensorik Panelis Ahli.....	32
3.3 Hasil Uji Hedonik Panelis Konsumen.....	33

3.4 Pembahasan Hasil Uji Panelis	34
BAB 4 SIMPULAN DAN REKOMENDASI	36
4.1 Simpulan	36
4.2 Rekomendasi	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	41
BIODATA	52

DAFTAR TABEL

Tabel 2.6.1	Perbandingan Nilai Gizi Susu Kedelai dengan Telur Ayam.....	17
Tabel 2.7.1.1	Peralatan yang diperlukan untuk pembuatan mie dengan substitusi telur dengan susu kedelai.....	19
Tabel 2.7.3.1	Resep Mie Telur (sebagai resep kontrol).....	24
Tabel 2.7.3.2.1	Resep Mie Vegan Uji Coba 1.....	25
Tabel 2.7.3.2.2	Resep Mie Vegan Uji Coba 2.....	26
Tabel 2.7.3.2.3	Resep Mie Vegan Uji Coba 3.....	27
Tabel 2.7.3.3	<i>Timeline</i> Penelitian.....	29
Tabel 3.1.1	Hasil Observasi Mie Vegan Resep 1.....	30
Tabel 3.1.2	Hasil Observasi Mie Vegan Resep 2.....	31
Tabel 3.1.3	Hasil Observasi Mie Vegan Resep 3.....	32

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. (1984). Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu. Yogyakarta : Andi Offset
- Aldillah, R. (2014). Analisis Produksi dan Konsumsi Kedelai Nasional. Diakses dari <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/73016>
- Arbi, A.S. & Khairunnisa, A. (2021). Praktikum Evaluasi Sensori. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka
- Arianto, N.T. (2011). Pola Makan Mie Instan: Studi Antropologi Gizi Pada Mahasiswa Antropologi FISIP-UNAIR, 1-38. Diakses dari https://www.academia.edu/download/34883990/pola_makan_mie_instan.pdf
- Astawan, M. (2001). Membuat Mie dan Bihun. Jakarta: Penebar Swadaya
- Bogasari. (2011). Bread Making I. Bogasari Baking Center. Jakarta
- Budimarwanti, C. (2017). Komposisi dan Nutrisi pada Susu Kedelai. Diakses dari <http://staffnew.uny.ac.id/upload/131877177/pengabdian/KOMPOSISI+DAN+NUTRISI+PADA+SUSU+KEDELAI.pdf>
- Cahyadi.W. (2005). Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Detikfood. (2013). Mie, Makanan Asia Jadi Favorit Dunia. diakses dari <https://food.detik.com/info-kuliner/d-2283086/mie-makanan-asia-jadi-favorit-dunia>
- Fikawati, S.; Wahyuni, D.; dan Syafiq, A. (2012). Status Gizi Ibu Hamil Dan Berat Lahir Bayi Pada Kelompok Vegetarian. Makara Kesehatan. 16. 29-35. Diakses dari

https://www.researchgate.net/publication/268524311_STATUS_GIZI_IBU_HAMIL_DAN_BERAT_LAHIR_BAYI_PADA_KELOMPOK_VEGETARIAN

Gisslen, W. (2013). Professional Baking Sixth Edition. Hoboken: John Wiley & Sons, Inc.

Handayani, I. (2021). Gerakan Pola Makan Plant-Based Meningkat. Diakses dari <https://investor.id/lifestyle/246339/gerakan-pola-makan-plantbased-meningkat>,

Jayani, D.H. (2021). Produksi Kedelai Diproyeksi Turun hingga 2024. Diakses dari <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/06/04/produksi-kedelai-diproyeksi-turun-hingga-2024>.

Kanchana, P. (2015). Glycine Max (L.) Merr. (Soybean), 5(1), 356-371. Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Science

Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2021). Mengenal Tapioka. Diakses dari <http://pustaka.setjen.pertanian.go.id/index-berita/mengenal-tapioka>

Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2021). Mengolah Tapioka Menjadi Kudapan Lezat. Diakses dari <http://pustaka.setjen.pertanian.go.id/index-berita/mengenal-tepung-tapioka>

Ketaren, S. (1986). Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan Cetakan Pertama. Jakarta : UI-Press

Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek). Jakarta: Pustaka Sinar Harapan

Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Mie, 1-13. Diakses dari Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah E-book <https://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Mie-teori-dan-praktek.pdf>

- KumparanBISNIS. (2019). Konsumsi Susu Kedelai RI Masih Rendah, Apa
Sebabnya?. diakses dari [https://kumparan.com/kumparanbisnis/konsumsi-
susu-kedelai-ri-masih-rendah-apa-sebabnya-1rauIcP2Fag/full](https://kumparan.com/kumparanbisnis/konsumsi-susu-kedelai-ri-masih-rendah-apa-sebabnya-1rauIcP2Fag/full)
- Nazir, Moh. (2013). Metode Penelitian. Bogor: Ghalia Indonesia
- Padmasuri, K. (2015). I am A Happy Vegetarian. Yogyakarta: Octopus Garden
- Purnomo, K.K. (2015). Studi Deskriptif Mengenai Kesiapan Mahasiswa UK Petra
Dalam Mengonsumsi Plant-base Diet, 227-240. Diakses dari Publication of
Petra Christian University
[https://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-
perhotelan/article/view/3556](https://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-perhotelan/article/view/3556)
- Sugiyono. (2016). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung:
Alfabeta
- Winarno, F.G. (1992). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama