

**PENGOLAHAN JAMUR TIRAM DAN JAMUR ENOKI SEBAGAI BAHAN  
DASAR PEMBUATAN VEGAN SATE MARANGGI**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat**

**dalam menempuh studi pada**

**Program Diploma III**



**Oleh :**

**DANESHWARA ATTHAYA**

**NIM : 201923495**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA  
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG  
2022**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**PENGOLAHAN JAMUR TIRAM DAN JAMUR ENOKI  
SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN VEGAN SATE**

**MARANGGI**

NAMA : DANESHWARA ATTHAYA  
NIM : 201923495  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA  
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



**Mandradhitya Kusuma P., SST. Par., M.Sc.**  
NIP. 19851224 201101 1 010



**Sukarno Wibowo, SE., MM.**  
NIP. 19731017 200605 1 001

Bandung, 20 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan kerjasama

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

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Daneshwara Atthaya  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta/29 Juni 2000  
NIM : 201923495  
Program Studi : Manajemen Tata Boga  
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

PENGOLAHAN JAMUR TIRAM DAN JAMUR ENOKI SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN VEGAN SATE MARANGGI 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, 28 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,

The image shows a handwritten signature in black ink over a red official stamp. The stamp is rectangular and contains the text 'SEKOLAH MANAJEMEN HOSPITALITAS' at the top, a Garuda emblem in the center, and 'MANERAI KEMPEL' at the bottom. Below the stamp, the identification number '508A2AJX870810487' is printed.

(Daneshwara Atthaya)

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT karena berkat karunia serta rahmat-Nya penulis mampu untuk menyelesaikan penyusunan tugasakhir ini. Penulisan Tugas Akhir ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Diploma III pada Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Dengan judul tugas akhir “PENGOLAHAN JAMUR TIRAM DAN JAMUR ENOKI SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN VEGAN SATE MARANGGI”

Tugas Akhir ini merupakan hasil dari kerja keras dan pemikiran penulis yang menjadi harapan bahwa tugas akhir ini dapat direalisasikan nantinya.

Penulis menyadari penyusunan tugas akhir ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dalam kesempatan ini penulis ingin sekali mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu ER. Ummi Kalsum, MM.Par.,CHRMP. sebagai Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE, selaku ketua jurusanHospitaliti Politeknik Pariwisata Bandung.
4. R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM. Par selaku Ketua Program Studi diManajemen Tata Boga, Politeknik Pariwisata Bandung.
5. Bapak Mandradhitya Kusuma P., SST. Par., M.Sc.. selaku pembimbing utama yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, mengoreksi serta memberikan arahan tata penulisan tugas akhir ini.

6. Bapak Sukarno Wibowo, SE., MM. selaku pembimbing pendamping yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, mengoreksi serta memberikan arahan tata penulisan tugas akhir ini.
7. Seluruh Dosen dan Staf Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Ibunda Daisy Pradita, yang senantiasa memberikan dukungan serta doa-doa yang menguatkan penulis.
9. Seluruh panelis ahli dan non ahli yang telah bersedia membantu panelis dalam menyelesaikan tugas akhir penulis.
10. Seluruh teman-teman, khususnya di program studi Manajemen Tata Boga, atas bantuan, dukungan dan kenangan indah sampai tugas akhir ini terselesaikan.

Dengan seluruh kerendahan hati, penulis masih menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Namun nantinya penulis sangat berharap tugas akhir ini akan berguna khususnya kepada penulis serta umumnya bagi kita semua.

Bandung, 23 Juni 2022

(Daneshwara Atthaya)

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	iii
DAFTAR TABEL .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vi
BAB I .....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar belakang .....	1
1.1.1 Jamur .....	1
1.1.2 Vegetarian .....	1
1.1.3 Sate Maranggi .....	4
1.2 Rumusan masalah .....	7
1.3 Tujuan penelitian .....	7
1.4 pendekatan dan teknik pengumpulan data .....	8
1.4.1 Metode penelitian .....	8
1.4.2 prosedur penelitian .....	9
1.5 Pengukuran data dan teknis analisis .....	9
1.5.1 Teknik pengumpulan data .....	10
a) Teknik kepustakaan .....	10
b) Teknik observasi .....	10
c) Teknik kuisioner .....	10
d) Lokasi dan waktu penelitian .....	11
BAB II .....	12
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN .....	12
2.1 Konsep objek penelitian .....	12
2.1.1 Jamur tiram .....	12
2.1.2 Jamur enoki .....	16
2.2 Konsep produk .....	18
2.2.1 Sate maranggi vegan .....	18
2.2.2 daftar peralatan yang digunakan .....	22
2.3 Pra eksperimen .....	29
2.4 Eksperimen .....	30

2.5	<i>Recipe cost</i> .....	30
2.6	PROSEDUR PENILAIAN.....	34
2.6.1	Uji Sensori.....	34
2.6.2	Uji Hedonik.....	37
2.6.3	Daftar panelis.....	38
2.6.4	Klasifikasi penilaian.....	39
2.6.5	Teknik pengumpulan dan pengolahan data.....	39
BAB III.....		41
HASIL DAN PEMBAHASAN.....		41
3.1	Hasil Pembahasan Tanggapan Panelis terhadap produk Sate Maranggi Vegan.....	41
3.1.1	Hasil Eksperimen Pembuatan Sate Maranggi <i>Vegan</i> .....	41
3.1.2	Tanggapan Panelis Ahli Terhadap Penilaian Organoleptik Produk Eksperimen Sate Maranggi Vegan.....	42
3.2.	Hasil Pembahasan Tanggapan Panelis Terhadap Sate Maranggi Vegan Dibandingkan dengan Produk Pembanding.....	49
3.2.1	Tanggapan Panelis Tidak Terlatih Terhadap Penilaian Produk Sate Maranggi Vegan.....	50
BAB IV.....		55
KESIMPULAN DAN SARAN.....		55
4.1	Kesimpulan.....	55
4.2	Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA.....		59

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Jamur Tiram.....	15
Tabel 2. Daftar Peralatan Yang Digunakan .....	23
Tabel 3. <i>Standard Recipe</i> Sate Maranggi Sampel A .....	26
Tabel 4. <i>Standard Recipe</i> Sate Maranggi Sampel B.....	27
Tabel 5. <i>Standard Recipe</i> Sate Maranggi Sampel C.....	28
Tabel 6. <i>Standard Recipe</i> Sate Maranggi Sampel Pembanding .....	29
Tabel 7. <i>Recipe Cost Vegan</i> Sate Maranggi Sampel A.....	31
Tabel 8. <i>Recipe Cost Vegan</i> Sate Maranggi Sampel B.....	32
Tabel 9. <i>Recipe Cost Vegan</i> Sate Maranggi Sampel C.....	33
Tabel 10. <i>Recipe Cost Vegan</i> Sate Maranggi Sampel Pembanding .....	34
Tabel 11. Percobaan Komposisi Jamur .....	41
Tabel 12. Keterangan Penilaian Produk.....	42
Tabel 13. Hasil Penilaian Oleh Panelis Ahli Terhadap Sampel A .....	43
Tabel 14. Hasil Penilaian Oleh Panelis Non Ahli Terhadap Sampel A.....	44
Tabel 15. Hasil Penilaian Oleh Panelis Ahli Terhadap Sampel B.....	46
Tabel 16. Hasil Penilaian Oleh Panelis Non Ahli Terhadap Sampel B .....	46
Tabel 17. Penilaian Oleh Panelis Ahli Terhadap Sampel C.....	48
Tabel 18. Penilaian Oleh Panelis Non Ahli Terhadap Sampel C .....	48
Tabel 19. Hasil Penilaian Panelis Ahli Terhadap Sampel Terpilih .....	51
Tabel 20. Hasil Penilaian Panelis Non Ahli Terhadap Sampel Terpilih.....	51
Tabel 21. Hasil Penilaian Oleh Panelis Ahli Terhadap Sampel Pembanding .....	53
Tabel 22. Hasil Penilaian Oleh Panelis Non Ahli Terhadap Sampel Pembanding .....	53



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Jamur tiram.....	19
Gambar 2. Jamur enoki.....	19
Gambar 3. Tepung isolated soy protein.....	20
Gambar 4. Tepung tapioka.....	21
Gambar 5. Bumbu maranggi.....	22
Gambar 6. Sampel A.....	43
Gambar 7. Sampel B.....	45
Gambar 8. Sampel C.....	47
Gambar 9. Sampel B.....	50
Gambar 10. Sampel Pembanding.....	54

## DAFTAR PUSTAKA

- Yuliawati, T. (2016). *Pasti Untung Dari Budi Daya Jamur*. Jakarta: Agromediapustaka.
- Achmad, Herliyana, N. E., Siregar, I. Z., & Permana, O. (2010). Karakter Morfologis dan Genetik. *J. Hort.* , 225-230.
- Andoko, A., & Parjimo. (2007). *Budidaya Jamur (Jamur Kuping, Jamur Tiram*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Arifandy, A. R., & Adi, A. C. (t.thn.). *PENGARUH SUBSTITUSI TEMPE DAN PENAMBAHAN ISOLATED SOY PROTEIN TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN PROTEIN SOSIS AYAM*.
- Asmani, J. M. (2011). *TUNTUNAN LENGKAP METODOLOGI PRAKTIS PENELITIAN PENDIDIKAN*. Dalam *buku panduan super praktis penelitian pendidikan modern terkini*. DIVA PRESS.
- Banerjee, D. K., Das, A. K., Banerjee, R., Pateiro, M., Nanda, P. K., Gadekar, Y. P., . . . Lorenzo, J. M. (2020). *Application of Enoki Mushroom (Flammulina Velutipes) Stem Wastes as Functional Ingredients in Goat Meat Nuggets*.
- Dicks, L., & Ellinger, S. (2020). *Effect of the Intake of Oyster Mushrooms (Pleurotus ostreatus) on Cardiometabolic Parameters—A Systematic Review of Clinical Trials*.
- EW, L., & MN, R. (1995). *Soy Protein Products: Processing and use*.

- Gu, Y.-H., & Leonard, J. (2006). *In vitro effects on proliferation, apoptosis and colony inhibition in ER-dependent and ER-independent human breast cancer cells by selected mushroom species.*
- Hargreaves, S. M., Raposo, A., Saraiva, A., & Zandonadi, R. P. (2021). Vegetarian Diet: An Overview through the Perspective of Quality of Life Domains.
- Hayati, R., Marliah, A., & Rosita, F. (2012). Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika. *Jurnal Florstek*, 66-75.
- Jonathan, S. (2006). *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Kemp, S. E., Hollowood, T., & Hort, J. (2009). *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. United Kingdom: Wiley Blackwell.
- kurt, a., & Gençcelep, H. (2018). Enrichment of meat emulsion with mushroom (*Agaricus bisporus*) powder. *Impact on rheological and structural characteristics.*
- Meilgard, M., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2006). *Sensory Evaluation Techniques* Fourth Edition. *CRC Press*.
- Midayanto, D., & Yuwono, S. (2014). Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *jurnal pangan dan argoindustri*, 259-267.
- Moleong, L. J. (1991). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.

- Oyster Mushroom*. (2022). Diambil kembali dari [www.fatsecret.com](http://www.fatsecret.com):  
<https://www.fatsecret.com/calories-nutrition/usda/oyster-mushroom?portionid=59735&portionamount=100.000>
- Rahmat, S., & Nurhidayat. (2011). *Untung Besar Dari Bisnis Jamur*. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka.
- Riadi, M. (2021, september 26). *Metode Eksperimen (Pengertian, Tujuan, Jenis, Prosedur dan Tahapan)*. Diambil kembali dari [www.kajianpustaka.com](http://www.kajianpustaka.com):  
<https://www.kajianpustaka.com/2021/09/metode-eksperimen.html>
- Sánchez, C. (2009). *Cultivation of Pleurotus ostreatus and other edible mushrooms*.
- Sugiyono. (1999). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Suriawiria, H. U. (2004). *Sukses Beragrobisnis Jamur Kayu Shitake, kuping, tiram*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tang, C., Hoo, P. C.-X., Tan, L. T.-H., Pusparajah, P., Khan, T. M., Lee, L.-H., . . . Chan, K.-G. (2016). *Golden Needle Mushroom: A Culinary Medicine with Evidenced-Based Biological Activities and Health Promoting Properties*.
- Uma, S. (2006). *Metode Penelitian Bisnis*. Jakarta: Salemba Empat.
- Valverde, M. E., Hernández-Pérez, T., & Paredes-López, O. (2015). *Edible Mushrooms: Improving Human Health and Promoting Quality Life*.
- Widoyoko, E. P. (2014). *Teknik Penyusunan Instrumen Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

Yanuati, I. (2007). *Kajian Perbedaan Komposisi Media Tanam Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Jamur Tiram Putih*. Malang: Jurusan Budidaya Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya.