

**PENGGUNAAN VARIAN TEPUNG
DALAM PEMBUATAN HIDANGAN KATSU
DENGAN BAHAN DASAR UTAMA JAMUR TIRAM**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program
Diploma III



Oleh :

FELICIANO BOSCHA

Nomor Induk : 201923500

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

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

**PENGUNAAN VARIAN TEPUNG
DALAM PEMBUATAN HIDANGAN KATSU
DENGAN BERBAHAN DASAR UTAMA JAMUR TIRAM**

NAMA : FELICIANO BOSCHA
NIM : 201923500
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Dadang Suratman, S.ST.Par.,MM
NIP. 18711210 200212 1 008



Mandradhitya Kusuma Putra, S.ST. PAR., MM.
NIP. 19851224 201101 1 010

Bandung,

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

PENGGUNAAN VARIAN TEPUNG DALAM PEMBUATAN HIDANGAN KATSU DENGAN BERBAHAN UTAMA JAMUR TIRAM

NAMA : Feliciano Boscha
NIM : 201923500
PROGRAM STUDI : Management Tata Boga

Pembimbing Utama,



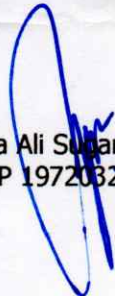
Dadang Suratman, S.ST.Par., M
NIP. 19711210 200212 1 008

Pembimbing Pendamping,



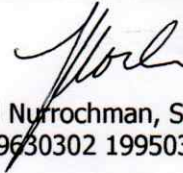
Mandradhitya Kusuma P.SST.Par.,M.Sc
NIP 19851224 201101 1 010

Penguji I,



R. Sondjana Ali Subanda, S.Sos., MM.Par. Par.
NIP 19720322 200502 1 001

Penguji II,



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

Bandung,

Mengetahui,

Kabag. 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



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Feliciano Boscha
Tempat/Tanggal Lahir : Yogyakarta, 12 April 2000
NIM : 201923500
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **PENGGUNAAN VARIAN TEPUNG DALAM PEMBUATAN HIDANGAN KATSU DENGAN BERBAHAN UTAMA JAMUR TIRAM** 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.

Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 5 April 2022



KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang mana telah memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada Saya selaku penulis, sehingga dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini, dengan judul

“PENGUNAAN VARIAN TEPUNG DALAM PEMBUATAN HIDANGAN KATSU DENGAN BERBAHAN DASAR UTAMA JAMUR TIRAM”

Penyusunan Tugas Akhir ini adalah sebagai syarat dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Tersusunnya Tugas Akhir ini berkat bimbingan serta dorongan dari banyak pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis hendak mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M Sc selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Dr.E.R Ummi Kalsum, M.M. Par., CHM., CHRMP Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Ibu Nining Hermaningsih, S.AP., M.AP Selaku Kasubbag Kependidikan dan Kerjasama.
4. Ibu Lien Maulina, Dr., M.Pd., CHE., S.Sos, MM selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
5. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. Par. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
6. Bapak Dadang Suratman, SST.Par, MM.. selaku dosen pembimbing I, atas waktu luang, nasihat, masukan, serta bimbingan yang sangat penulis butuhkan selama mengerjakan Tugas Akhir ini.
7. Bapak Mandradhitya Kusuma P., SST. Par., M.Sc.Selaku dosen pembimbing II, atas waktu luang, nasihat, masukan, serta bimbingan yang sangat penulis butuhkan selama mengerjakan Tugas Akhir ini.

8. Seluruh staff serta dosen pengajar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.
9. Seluruh staff kitchen di Ichiyo Ramen
10. Orang tua penulis yang selalu memberikan doa, dukungan, semangat kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
11. Teman-teman MTB 6A angkatan 2019 yang selalu memberikan semangat setiap harinya selama tiga tahun ini.
12. Semua teman-teman satu almamater Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah mendoakan dan memberikan semangat untuk penulis.
13. Semua pihak yang telah membantu dalam menulis Tugas Akhir ini yang tidak bisa penulis sebutkan namanya satu persatu.

Penulis menyadari Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna namun penulis berharap Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Bandung, 3 Agustus 2022



Feliciano Boscha

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL.....	v
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Pertanyaan Penelitian	3
C. Tujuan Dan Manfaat Penelitian	3
D. Metode Penelitian Dan Alat Pengumpulan Data.....	4
E. Lokasi Dan Waktu Penelitian	8
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	9
HASIL PEMBAHASAN	33
A. Proses Pengolahan	33
B. Hasil Observasi Penulis.....	35
C. Hasil Analisis Uji Oleh Panelis	37
KESIMPULAN DAN SARAN	48
A. Kesimpulan	48
B. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA.....	52

DAFTAR TABEL

Tabel

Halaman

1.	Tabel Kandungan Gizi Daging Ayam per 100gr	10
2.	Kandungan Gizi Jamur Tiram	14
3.	Alat yang Dibutuhkan dalam pembuatan Vegan Katsu	18
4.	Recipe Vegan Katsu tipe 1	23
5.	Recipe Vegan Katsu tipe 2	24
6.	Recipe Vegan Katsu tipe 3	25
7.	Recipe costing Tipe 1	26
8.	Recipe costing Tipe 2	27
9.	Recipe costing Tipe 3	27
10.	Formulasi Recipe	34
11.	Hasil Penilaian Penulis	35
12.	Hasil Penilaian Produk Experimental Oleh Panelis ahli (1)	37
13.	Hasil Penilaian Produk Experimental Oleh Panelis Umum (1)	37
14.	Hasil Penilaian Produk Experimental Oleh Panelis Ahli (2).....	39
15.	Hasil Penilaian Produk Experimental Oleh Panelis Umum (2).....	39
16.	Hasil Penilaian Produk Experimental Oleh Panelis Ahli (3).....	41
17.	Hasil Penilaian Produk Experimental Oleh Panelis Umum (3).....	41
18.	Hasil Penilaian Produk Pemanding Panelis ahli.....	43
19.	Hasil Penilaian Produk Pemanding Panelis Umum.....	43
20.	Hasil Kesimpulan Penilaian	46

Daftar Pustaka

- (n.d.). <http://ners.unair.ac.id/site/index.php/news-fkp-unair/30-lihat/942-mengulik-manfaat-jamur-tiram-dari-segi-kesehatan>.
- (2013). <https://bukukas.co.id/peluang-usaha-dan-tips-penting-budidaya-jamur-tiram/>.
- tanti amelia. (2016). Retrieved from <http://www.tantiamelia.com/2016/05/isp-si-pengganti-fungsi-protein.html>
- Adelya. (2021). Manfaat Jamur Tiram. <http://ners.unair.ac.id/site/index.php/news-fkp-unair/30-lihat/942-mengulik-manfaat-jamur-tiram-dari-segi-kesehatan>.
- Adrian, D. K. (2021). Alodokter. Retrieved from <https://www.alodokter.com/kandungan-nutrisi-dada-ayam-dan-manfaatnya-bagi-kesehatan>
- Adventus. (2021). Pelatihan pengolahan jamur.
- Almatsier, S. (2009). Pinsip Dasar Ilmu Gizi.
- Amaliah, A. M. (2010). Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua.
- Andrea, D. (2013). <https://www.allrecipes.com/recipe/232681/char-siu-chinese-bbq-pork/>.
- Bahrudin, H. d. (2014). Retrieved from <https://123dok.com/document/q20dgrz-penggunaan-tepung-beras-pengganti-tepung-terigu-pembuatan-brownies.html?cv=1>
- Bellefontaine, J. F. (1991). Japanese Cooking .
https://www.bps.go.id/indikator/indikator/view_data_pub/0000/api_pub/eHEwRmg2VUZjY2lWNWNYaVhQK1h4QT09/da_05/1.
- Bukukas. (2020). Budidaya tiram . <https://bukukas.co.id/peluang-usaha-dan-tips-penting-budidaya-jamur-tiram/>.
- Claire, & Suddath. (2008). "A Brief History of Veganism.
- CNNIndonesia. (2021). Retrieved from <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20200825112105-262-538979/mengenal-seitan-alternatif-pengganti-daging-untuk-diet#:~:text=Mengutip%20Healthline%2C%20seitan%20disebut%20juga,dibilas%20untuk%20menghilangkan%20semua%20pati>.
- D, G. (2021). Manfaat tepung jagung untuk kesehatan.
- Denny, R. (1994). The Ultimate Vegetarian Book.
- dr. Kevin, A. (2021). Kandungan Nutrisi Dada Ayam dan Manfaatnya bagi Kesehatan.
- Fadhilah, U. N. (2021). Manfaat Jamur untuk Kesehatan. Retrieved from <https://www.republika.co.id/berita/qt2a3463/manfaat-jamur-untuk-kesehatan>
- FatScret, A. (2007). <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/daging-babi?portionid=50101&portionamount=100,000>.
- Fatsecret, p. (2007). <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/kacang-kedelai?portionid=51945&portionamount=100,000>.
- Gardjito, R. I. (2014). Pendidikan Konsumsi Pangan .
- Gunawan. (2005). Retrieved from <https://www.pertanian.go.id/home/?show=news&act=view&id=4307>
- Gunawan. (2012). Retrieved from https://www.google.com/search?rlz=1C1CHBD_enID933ID933&q=Pleurotus+ostreatus+telah+dibudidayakan+sejak+tahun+1900.+Menanam+jamur+ini+relatif+mudah.+Jamur+tiram+biasanya+ditanam+menggunakan+media+tumbuh+serbuk+gergaji+steril+yang+dikemas+dalam+kantong+plastik
- Gunawan, & Agustina. (2009). Biologi dan bioteknologi cendawan dalam praktik. 77-83.
- Handayani. (2021). Retrieved from <https://investor.id/lifestyle/246339/gerakan-pola-makan-plantbased-meningkat>
- ID, A. (2018). <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/333/nilai-kandungan-gizi-kembang-tahu>.
- Ilham.Mogu. (2019). budidaya jamur omzet sampai jutaan rupiah. Retrieved from <https://ekonomi.bisnis.com/read/20190308/99/897459/cara-budidaya-jamur-tiram-nikmat-keuntungan-dengan-modal-secil#:~:text=Satu%20kali%20periode%20budidaya%20jamur,antara%204%20sampai%205%20kali>
- jamur, b. (2015). <https://pelatihanberbisnisjamur.blogspot.com/2015/05/perkembangan-jamur-indonesia.html>.
- JessicaToscano. (2022). Retrieved from <https://www.merriam-webster.com/dictionary/cornstarch>
- Karina, & Amrihti. (2017). Retrieved from <https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/>

- Kate. (2018). The green Lots.
- Kompas. (n.d.). 2021: <https://www.kompas.com/food/read/2021/11/06/173700475/kenapa-pola-makan-vegan-makin-populer-di-indonesia-?page=all>.
- Kompas. (2021). <https://www.kompas.com/food/read/2021/11/22/201100475/apa-itu-kembang-tahu-kulit-pembungkus-untuk-bikin-lumpia?page=2>.
- Kompas.com. (2021). Kenapa Pola Makan Vegan Makin Populer di Indonesia?
- Lestari, E. V. (2020). Cekaja.com. Retrieved from <https://www.cekaja.com/info/perbedaan-vegan-dan-vegetarian>
- lifestyle. (2021). Retrieved from <https://bumninc.com/gaya-hidup-plant-based-food-tren-kala-pandemi-berbeda-dengan-vegan/>
- Lynas, H. a. (2009). Cooking for a healthy heart.
- Maksindo. (2022). Retrieved from Peluang bisnis dan usaha UKM: <https://www.tokomesin.com/%EF%BB%BFpeluang-bisnis-chicken-katsu-dan-analisa-usahnya.html>
- Marjorie Nolan, M. R. (2011, october 11). Jamur keperluan medis. Retrieved from [detik.health: https://health.detik.com/berita-detikhealth/d-1750668/jamur-yang-digunakan-untuk-keperluan-medis](https://health.detik.com/berita-detikhealth/d-1750668/jamur-yang-digunakan-untuk-keperluan-medis)
- Markaindo. (2021). Retrieved from <https://markaindo.com/2021/06/29/kegunaan-isolated-soy-protein-untuk-olahan-produk-makanan/>
- Matome, N. (2020). Rocketnews 24 Japanese. Retrieved from <https://soranews24.com/2020/02/12/the-u-k-thinks-japanese-curry-is-katsu-curry-and-people-arent-happy-about-it/>
- McIver, C. A. (n.d.). Cooking and Eating Renaissance Italy .
- Mekariblog. (2022). Retrieved from [https://www.jurnal.id/id/blog/contoh-cara-menghitung-hpp-makanan-juga-food-cost-adalah-berikut/#:~:text=Biaya%20Resep%20\(Recipe%20Cost\)%3A,total%20penjualan%20semua%20set%20menu.](https://www.jurnal.id/id/blog/contoh-cara-menghitung-hpp-makanan-juga-food-cost-adalah-berikut/#:~:text=Biaya%20Resep%20(Recipe%20Cost)%3A,total%20penjualan%20semua%20set%20menu.)
- Mtuaia, & Ramdani. (2017). Retrieved from <https://www.republika.co.id/berita/oyeqii328/bagaimana-tampilan-makanan-pengaruh-ina-dera-penciuman>
- Plank, N. (2007). Real food.
- platform, F. (2008). <https://www.fatsecret.co.id/Diary.aspx?pa=fjrd&rid=38331&portionid=61062&portionamount=100,000>.
- Rafailia, D. (2021, November). Veganisme. (British Vegan Society) Retrieved from Wikipedia.org: <https://id.wikipedia.org/wiki/Veganisme>
- Rahadiyanti, A. (2020). <https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/>.
- Rahayu. (2010). Retrieved from <https://info.populix.co/articles/kuesioner-adalah-regulations>, T. b. (1998). Retrieved from <https://id.wikipedia.org/wiki/Tepung>
- Saskiawan. (2011). Retrieved from <https://www.pertanian.go.id/home/?show=news&act=view&id=4307>
- Scolferr, S. (n.d.). binwise.com. Retrieved from <https://home.binwise.com/blog/recipe-costing>
- shareaholic. (2020). <http://gizi.unida.gontor.ac.id/2020/03/05/mengenal-manfaat-kacang-merah/>.
- Shari Lieberman, P. a. (1997). The real vitamin and mineral book.
- Sudiara. (2018). Pakuasih.blogspot. Retrieved from <https://pakukasih.blogspot.com/2018/07/pengertian-peralatan-pengolahan-makanan.html>
- Sugiyono. (2018). Retrieved from <http://repository.stei.ac.id/3156/4/Bab%203.pdf>
- tekstur, w. d. (n.d.). http://repo.isi-dps.ac.id/143/1/Pengertian_Warna_dan_Tekstur.pdf.
- ThaliaTasya. (2022). Retrieved from <https://www.gramedia.com/best-seller/tepung-terigu/>
- Tony. (2019). <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/77422/Budidaya-Jamur-Tiram-/>.
- Tsuji, S., & Fisher, M. (2007). Japanese Cooking: A Simple Art. Retrieved from <https://id.wikipedia.org/wiki/Tonkatsu>
- warna. (n.d.). http://repo.isi-dps.ac.id/143/1/Pengertian_Warna_dan_Tekstur.pdf.
- Wikipedia. (n.d.). Retrieved from https://www.google.com/search?q=wikipedia+tepung+roti&rlz=1C1CHBD_enID933ID933&ei=HZnCYtntCfmeseMPkfOYsAQ&ved=0ahUKEwiZ8NSm3d74AhV5T2wGHZE5BkYQ4dUDCA4&uact=5&oq=wikipedia+tepung+roti&gs_lcp=Cgdnnd3Mtd2l6EAM6BAgAEEeKBAhBGABKBAhGABQsgFYnTVg7TZoA3ACeAKAAAYAE