

**PEMBUATAN HIDANGAN SATE KLATHAK DENGAN PENAMBAHAN
MARINASI BUAH KIWI SEBAGAI BAHAN ALTERNATIF PENGEMPUK**

TUGAS AKHIR

Disusun sebagai salah satu persyaratan dalam menempuh ujian akhir Program Studi

D-III Seni Kuliner



Disusun oleh:

Nama : Muhammad Afkar Nadhifa Karim

NIM : 2020406015

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI D-III SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat serta hidayat-Nya sehingga penulis dapat menyusun tugas akhir ini. Pada kesempatan ini penulis juga mengucapkan terima kasih kepada kedua orang tua penulis yang telah memberikan dukungan moral, finansial, serta doa restu selama penulis menjalani perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Tugas akhir dengan judul "Pembuatan Hidangan Sate Kalthak dengan Penambahan Marinasi Buah Kiwi sebagai Bahan Alternatif Pengempuk" ini disusun sebagai salah satu persyaratan dalam menyelesaikan studi D-III Program Studi Seni Kuliner.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini penulis mendapat dukungan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE. selaku Kepala bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saefudin, S.ST.Par., MM.Par., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos. MM.Par. selaku Ketua Program Studi D-III Seni Kuliner.

5. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par. selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, serta kritik dan saran bagi penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
6. Bapak Dadang Suratman, SST.Par., MM. selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, serta kritik dan saran bagi penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
7. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, S.Sos., MM.Par CHE. selaku pimpinan sidang dan penguji I penulis yang telah membimbing penulis selama proses perbaikan.
8. Bapak Sukarno Wibowo, SE., MM. selaku penguji II yang telah membimbing penulis selama proses perbaikan.
9. Seluruh dosen, tenaga pengajar, dan staf Program Studi D-III Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini terdapat kekurangan dan kesalahan, sehingga penulis menerima kritik dan saran untuk penyempurnaan tugas akhir ini. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih.

Bandung, Agustus 2023

Muhammad Afkar Nadhifa Karim

LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Pembuatan Hidangan Sate Klathak dengan Penambahan Marinasi Buah Kiwi Sebagai Bahan Alternatif Pengempuk

NAMA : Muhammad Afkar Nadhifa Karim
NIM : 2020406015
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par
NIP 19760420 200605 2 002

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



ER. Ummi Kalsum Dr., S.Sos.,
MM.Par., CHM.
NIP 19730723 199503 2 001

Penguji II,



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

Bandung, 13 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

NI Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par CHE.
19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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

PERNYATAAN MAHASISWA

SURAT PERNYATAAN

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Muhammad Afkar Nadhifa Karim
Tempat/Tanggal Lahir : Yogyakarta, 29 November 2001
NIM : 2020406015
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
Pembuatan Hidangan Sate Klathak dengan Penambahan Marinasi Buah Kiwi sebagai Pengempuk 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, Juli 2023



Muhammad Afkar Nadhifa Karim
NIM 2020406015

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
KATA PENGANTAR	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN MAHASISWA	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2. Rumusan Masalah Penelitian	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Metode Penelitian.....	5
1.5. Lokasi dan Waktu Penelitian	7
BAB II.....	8
TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Daging Kambing	8
2.2. Sate Klathak	9
2.3. Marinasi	12
2.4. Buah Kiwi.....	13
2.5. Enzim.....	15
2.6. Enzim Protease.....	15

2.7.	Actinidin	16
2.8.	Uji Organoleptik.....	16
2.9.	Uji Hedonik.....	16
2.10.	Panelis.....	17
2.11.	<i>Standard Recipe</i> Eksperimen	17
2.12.	Peralatan dan Perlengkapan Eksperimen	19
2.13.	Perkiraan <i>Recipe Costing</i>	22
2.14.	Kandungan Gizi	22
2.15.	Pra Eksperimen	23
BAB III.....		27
HASIL DAN PEMBAHASAN		27
3.1.	Pelaksanaan Eksperimen	27
3.2.	Analisis Hasil Eksperimen.....	38
3.3.	Dokumentasi Eksperimen	41
3.4.	Uji Panelis.....	46
3.5.	Kendala Eksperimen.....	57
BAB IV		58
KESIMPULAN DAN SARAN		58
4.1.	Kesimpulan	58
4.2.	Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA		61
BIODATA PENULIS		65
LAPORAN TURNITIN		66

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1.....	8
Tabel 2. 2.....	9
Tabel 2. 3.....	10
Tabel 2. 4.....	12
Tabel 2. 5.....	14
Tabel 2. 6.....	17
Tabel 2. 7.....	19
Tabel 2. 8.....	22
Tabel 2. 9.....	23
Tabel 3. 1.....	28
Tabel 3. 2.....	30
Tabel 3. 3.....	30
Tabel 3. 4.....	31
Tabel 3. 5.....	33
Tabel 3. 6.....	35
Tabel 3. 7.....	37
Tabel 3. 8.....	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1	26
Gambar 2. 2	26
Gambar 2. 3	26
Gambar 3. 1	41
Gambar 3. 2	41
Gambar 3. 3	41
Gambar 3. 4	42
Gambar 3. 5	42
Gambar 3. 6	42
Gambar 3. 7	43
Gambar 3. 8	43
Gambar 3. 9	43
Gambar 3. 10	44
Gambar 3. 11	44
Gambar 3. 12	44
Gambar 3. 13	45
Gambar 3. 14	45
Gambar 3. 15	45
Gambar 3. 16	46
Gambar 3. 18	51
Gambar 3. 19	53

Gambar 3. 20	53
Gambar 3. 21	54
Gambar 3. 22	54
Gambar 3. 23	55
Gambar 3. 24	56
Gambar 3. 25	56
Gambar 3. 26	57

DAFTAR PUSTAKA

- Alvarado, C., McKee, S. (2007) *Marination to Improve Functional Properties and Safety of Poultry Meat*. *Journey of Applied Poultry Research*, 16, 113-120. (Online) Tersedia: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1056617119316022>
- Audina, T. (2017) *Pengaruh Pemberian Ekstrak Buah Kiwi (Actinidia deliciosa) Terhadap Berat dan Gambaran Mikroskopis Organ Limpa Tikus Jantan strain Sprague Dawly yang Telah Diberikan Monosodium glutamat Selama 30 Hari*. Jakarta: FK UIN Syarif Hidayatullah.
- Badan Pusat Statistik (2023) *Produksi Daging Kambing menurut Provinsi (Ton) 2020-2022*. (Online) Tersedia: <https://www.bps.go.id/indicator/24/482/1/produksi-daging-kambing-menurut-provinsi.html> [Diakses Maret 2023]
- Badan Standardisasi Nasional (2008) *SNI 3925:2008 Mutu Karkas dan Daging Kambing/Domba*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Boland, M. (2013) *Kiwifruit Proteins and Enzymes: Actinidin and Other Significant Proteins*. *Advances in Food and Nutrition Research*, 68, 59-74.
- Casey, N.H., Niekerk, W.A., Webb, E.C. (2003) *Goat / Meat*. *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition*, 2, 2937-2944. (Online) Tersedia: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B012227055X005642>
- Chalabi, M., Khademi, F., Yarani, R. (2014) *Proteolytic Activities of Kiwifruit Actinidin (Actinidia deliciosa cv. Hayward) on Different Fibrous and Globular*

Proteins: A Comparative Study of Actinidin with Papain. Kemanshah: Kemanshah University of Medical Sciences Iran.

Dhingra, S., Jood, S. (2007) *Organoleptic and Nutritional Evaluation of Wheat Breads Supplemented with Soybean and Barley Flour*. Food Chemistry, 77, 479-448.

Fitrianti, I. (2016) *Budaya Organisasi Pada Dinas Tata Ruang dan Cipta Karya Kota Bandung*. Bandung: Perpustakaan Universitas Pasundan.

Istijanto (2005) *Riset Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

KBBI. (2022) Kamus Besar Bahasa Indonesia (Online) Tersedia: <https://www.kbbi.co.id/>

Lawrie, R.A., Ledward, D.A. (2006) *Lawrie's Meat Science*. Cambridge: Woodhead Publishing Ltd.

Lewis, D.A., Luh, B.S. (1988) *Application of Actinidin from Kiwifruit to Meat Tenderization and Characterization of Beef Muscle Protein Hydrolysis*. Journal of Food Biochemistry, 12, 147-158.

Lui, K. (2017) *The Kiwifruit isn't From New Zealand at All. It's Chinese, and This is How It Got Hijacked*. TIME (Online) Tersedia: <https://time.com/4662293/kiwifruit-chinesegooseberry-new-zealand-history-fruit/>

Marshall, M. (2021) *Goats Were First Domesticated in Western Iran 10000 Years Ago*. (Online) Tersedia: <https://www.newscientist.com/article/2280046-goats-were-first-domesticated-in-western-iran-10000-years-ago/#:~:text=Goats%20are%20known%20to%20have,than%20hunted%20in%20the%20wild.> [Diakses Maret 2023]

- Nabila, R.S., Noor, T., Lastmi, W. (2019) *Pengaruh Enzim Protease Labu Siam dan Pepaya Muda Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Protein Semur Daging Sapi*. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta (Online)
Tersedia: <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1093/>
- Nugroho, M. (2018) *Pengaruh Asap Cair Tempurung Kelapa dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Kimia dan Kandungan Mikroorganisme Daging Kambing*. Yogyakarta: Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Rifky (2013) *Apa Itu Uji Organoleptik*. Wordpress (online) Tersedia: <https://rifky1116058.wordpress.com/2013/01/09/apa-itu-uji-organoleptik/>
- Saputro, W. G. (2017) *Pengaruh Variasi pH dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kestabilan Aktivitas Xilanase Ekstrak Kasar Dari Trichoderma Viride Diamobilisasi Dengan Matriks Bentonit*. Malang: FMIPA Universitas Brawijaya.
- Sugiyono (2011) *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sumarno (2017) *Sate Klathak*. Bantul: Dinas Kebudayaan Kabupaten Bantul (online)
Tersedia: <https://disbud.bantulkab.go.id/storage/disbud/menu/498/Sate-Klatak.pdf>
- Tarwendah, I.P. (2017) *Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Volume 5, 2, 66-73.
- U.S Department of Agriculture. (2019) *Kiwifruit, green, raw*. USDA Food Data Central (Online) Tersedia: <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/168153/nutrients>

U.S. Department of Agriculture (2018) *Game meat, goat, raw*. USDA Food Data Central (online) Tersedia: <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/175303/nutrients>

Ward, C., Courtney, D. (2013) *Chapter One - Kiwifruit: Taking Its Place in the Global Fruit Bowl*. *Advances in Food and Nutrition Research*, 68, 1-14 (Online)
Tersedia:
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/B9780123942944000018?via%3Dihub>