

**JAMUR SHITAKE SEBAGAI SUBSTITUSI DAGING SAPI DALAM**

**PEMBUATAN *PATTY BURGER***

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat**

**dalam menempuh Ujian Akhir**

**Program Diploma III**



**Oleh :**

**RAHMAD RIVALDI**

**NIM: 2020406071**

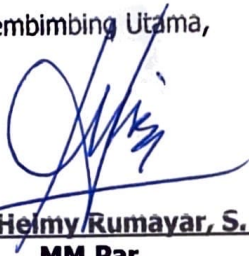
**PROGRAM STUDI SENI KULINER  
JURUSAN HOSPITALITY  
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG  
2023**

# LEMBAR PENGESAHAN

JAMUR SHITAKE SEBAGAI SUBSTITUSI DAGING SAPI DALAM PEMBUATAN *PATTY BURGER*

NAMA : RAHMAD RIVALDI  
NIM : 2020406071  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Atang Sabur Safari, Dr., S.Sos.,  
M.Sc.  
NIP 19600105 199203 1 001

Bandung, 22 Juni 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



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

# LEMBAR PENGESAHAN

JAMUR SHITAKE SEBAGAI SUBSTITUSI DAGING SAPI DALAM PEMBUATAN *PATTY BURGER*

NAMA : RAHMAD RIVALDI  
NIM : 2020406071  
JURUSAN : SENI KULINER  
PROGRAM STUDI : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,



**Christian Helmy Rumayar, S. Sos.,  
MM.Par.**

NIP 19691228 200212 1 001

Pembimbing Pendamping,



**Atang Sabur Safari, Dr., S.Sos.,  
M.Sc.**

NIP 19600105 199203 1 001

Penguji I,



**Nur Komariah, S.Sos., MM.**

NIP 19660606 199303 2 001

Penguji II,



**Acep Unang Rahayu, Drs., Dr.,  
M.Ed.**

NIP 19641122 199203 1 001

Bandung, 22 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 Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE**  
NIP. 19710506 199803 1 001



## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Rahmad Rivaldi  
Tempat/Tanggal Lahir : Muara Aman/18 Mei 2000  
NIM : 2020406071  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **Jamur Shitake Sebagai Substitusi Daging Sapi Dalam Pembuatan *Patty Burger*** 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, 21 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,



**RAHMAD RIVALDI**

## KATA PENGANTAR

Dengan penuh rasa syukur atas kehadiran Allah SWT, penulis berhasil menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul "**JAMUR SHITAKE SEBAGAI SUBSTITUSI DAGING SAPI DALAM PEMBUATAN *PATTY* BURGER**". Tugas Akhir ini merupakan salah satu persyaratan akademik yang harus dipenuhi untuk mengikuti ujian sidang dalam Program Diploma III Program Studi Seni Kuliner. Penyusunan Tugas Akhir ini tidak akan berjalan dengan lancar tanpa dukungan dan bantuan dari berbagai pihak yang terlibat. Penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada semua yang telah memberikan kontribusi dan dukungan dalam proses ini. :

1. Orang tua serta kakak-kakak penulis yang telah memberikan doa restu juga dukungan tanpa henti.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Direktur Poltekpar NHI Bandung.
3. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par., CHE. selaku Kepala Bagian ADAK Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., M.M.Par., selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

6. Bapak Christian Helmy Rumayar, S.Sos., M.M.Par selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan arahan, petunjuk serta dukungan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Bapak Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc. selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan arahan, petunjuk serta dukungan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh dosen pengajar dan staff Program Studi Seni Kuliner.
9. Teman-teman Program Studi Seni Kuliner Angkatan 2020.
10. Kepada Syafina Nur Assyifa yang senantiasa memberikan dukungan dan bantuan selama di Bandung.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran serta kritik yang membangun. Semoga Tugas Akhir ini dapat membawa manfaat bagi kita semua.

Bandung, 01 Mei 2023

Rahmad Rivaldi

# DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Pertanyaan Penelitian.....	7
1.3 Tujuan Penelitian .....	7
1.4 Metode penelitian.....	8
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	12
BAB II.....	14
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN.....	14
2.1 Konsep Objek Penelitian.....	14
2.1.1 Jamur Shitake.....	14
2.1.2 Burger .....	23
2.2 Konsep Produk.....	25
2.2.1 <i>Patty</i> Jamur Shitake .....	25
2.2.2 <i>Classic Shitake Mushroom Cheese Burger</i> .....	41
2.2.3 Pra Eksperimen .....	46
2.2.4 Eksperimen .....	47
2.3 <i>Recipe Cost</i> .....	47
2.4 Prosedur Penilaian .....	49
2.4.1 Uji Cita Rasa (Panelis).....	49
2.4.2 Daftar Panelis.....	50
2.4.3 Klasifikasi Penilaian .....	52
2.4.4 Pengumpulan Data Kuesioner.....	52

BAB III .....	53
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	53
3.1. Hasil Pembahasan Tanggapan Panelis Terhadap Produk <i>Burger</i> Jamur Shitake ...	53
3.1.1. Hasil Eksperimen Pembuatan <i>Burger</i> Jamur Shitake .....	53
3.1.2. Hasil Observasi, Bentuk, Tekstur, Rasa, dan Aroma.....	54
3.1.1. Tanggapan Panelis Terlatih Terhadap Penilaian Organoleptik Produk Eksperimen <i>Patty</i> Jamur Shitake .....	59
3.2. Hasil Pembahasan Tanggapan Panelis Terhadap Produk <i>Burger</i> Jamur Shitake Dibandingkan dengan Produk Pembanding.....	63
3.2.1 Tanggapan Panelis Tidak Terlatih terhadap Penilaian Produk <i>Burger</i> Jamur Shitake.....	63
BAB IV .....	67
KESIMPULAN DAN SARAN.....	67
4.1 Kesimpulan .....	67
4.2 Saran .....	68
DAFTAR PUSTAKA .....	69
HASIL TURNITIN .....	72
LAMPIRAN 1.....	73
BIODATA PENULIS .....	75



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi dan Kandungan Nutrisi Jamur Shitake per 100g.....	19
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Pada <i>Burger</i> per sajian (226gr).....	25
Tabel 2.3 Alat yang Dibutuhkan dalam Pembuatan Patty Jamur Shitake.....	31
Tabel 2.4 <i>STANDARD RECIPE PATTY JAMUR SHITAKE #1</i> .....	34
Tabel 2.5 <i>STANDARD RECIPE PATTY JAMUR SHITAKE #2</i> .....	36
Tabel 2.6 <i>STANDARD RECIPE PATTY JAMUR SHITAKE #3</i> .....	38
Tabel 2.7 Alat yang Dibutuhkan dalam Pembuatan <i>Classic Shitake Mushroom Cheese Burger</i> .....	43
Tabel 2.8 <i>STANDARD RECIPE CLASSIC SHITAKE MUSHROOM CHEESE BURGER</i> .....	45
Tabel 2.9 <i>RECIPE COSTING DAN SELLING PRICE CLASSIC SHITAKE MUSHROOM CHEESE BURGER</i> .....	48
Tabel 3.1 Percobaan Kadar Tepung.....	53
Tabel 3.2 Hasil Percobaan Observasi Mandiri.....	55
Tabel 3.3 Keterangan Penilaian Produk.....	59

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Proses Pembuatan Burger.....	24
Gambar 2 Alur Proses Pembuatan Patty Jamur Shitake.....	40
Gambar 3 Alur Proses Pembuatan <i>Classic Shitake Mushroom Cheese Burger</i> ....	46
Gambar 4 Sample 1, Sample 2, Sample 3.....	54
Gambar 5 Adonan <i>Patty</i> .....	55
Gambar 6 <i>Patty</i> dengan penambahan tepung 10g.....	56
Gambar 7 <i>Patty</i> dengan penambahan tepung 15g.....	57
Gambar 8 <i>Patty</i> dengan penambahan tepung 20g.....	58
Gambar 9 Sampel 1.....	60
Gambar 10 Hasil Penilaian Organoleptik Sampel 1.....	60
Gambar 11 Sampel 2.....	61
Gambar 12 Hasil Penilaian Organoleptik Sampel 2.....	61
Gambar 13 Sampel 3.....	62
Gambar 14 Hasil Penilaian Organoleptik Sampel 3.....	62
Gambar 15 Hasil Penilaian Organoleptik Sampel Terpilih.....	64
Gambar 16 Sampel Produk Terpilih Yaitu Sampel 3.....	64
Gambar 17 Hasil Penilaian Organoleptik Produk Pemanding.....	66

## DAFTAR PUSTAKA

- (IARC), I. A. (2015). *IARC Monographs Evaluate Consumption Of Red Meat and Processed Meat*. Retrieved march 8, 2023, from [https://www.iarc.fr/wp-content/uploads/2018/07/pr240\\_E.pdf](https://www.iarc.fr/wp-content/uploads/2018/07/pr240_E.pdf)
- Adrian, K. (2020, Oktober 7). *Kenali Beragam Manfaat dan Resep Jamur Shitake*. Retrieved September 29, 2021, from alodokter: <https://www.alodokter.com/kenali-beragam-manfaat-dan-resep-jamur-shitake>
- Aiking, H. (2011). Future Protein Supply. *Trends in Food Science & Technology*, 112-120.
- Betty, D. S., & Tjutju, S. A. (2008). Bahan Ajar Penilaian Indera. *Sumedang : Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran*.
- Collaborators. (2020). *The Global Burden of Disease Study 2019*, 1127-1238.
- Fimela. (2013, Januari 17). *Aneka Jenis Jamur Yang Bisa Diolah Jadi Hidangan Lezat*. Retrieved Mei 10, 2023, from Fimela: <https://www.fimela.com/lifestyle/read/3717277/aneka-jenis-jamur-yang-bisa-diolah-jadi-hidangan-lezat>
- Frank, J. (2007). Meat As A Bad Habit : A Case For Positive Feedback In Comsumption Preferences Leading To Lock-in. *Review of Social Economy*, 319-348.
- Gischa. (2019). *Indonesia Sebagai Negara Agraris, Apa Artinya?* Retrieved from Kompas: <https://www.kompas.com/skola/read/2019/12/12/172322669/indonesia-sebagai-negara-agraris-apa-artinya?page=all>
- Harahap, R. A. (2014, Januari 7). *Shiitake Jamur Ajaib* . Retrieved September 30, 2021, from Kompasiana: <https://www.kompasiana.com/amelliarizky/552e3d476ea834d2298b462c/shiitake-jamur-ajaib>

- Heidyana, A. (2022, September 19). *Lebih Sehat, Ini Cara Mudah Membuat Daging Vegetarian!* Retrieved May 8, 2023, from Klikdokter:  
<https://www.klikdokter.com/gaya-hidup/diet-nutrisi/manfaat-jamur-shitake-untuk-kesehatan-tubuh-anda>
- Ipatenco, S. (2018, November 21). *How Much Saturated Fat Is In A Cheeseburger.* Retrieved from SFGATE: <https://healthyeating.sfgate.com/much-saturated-fat-cheeseburger-4966.html>
- Jennings, K.-A. (2019, Juni 14). *Why Shiitake Mushrooms Are Good For You.* Retrieved September 29, 2021, from healthline:  
<https://www.healthline.com/nutrition/shiitake-mushrooms>
- Key, T. J., Bradbury, K. E., Perez-Cornago, A., Sinha, R., Tsilidis, K. K., & Weiderpass, E. (2019). Mortality In Vegetarians And Comparable Non Vegetarians In The United Kingdom. *American Journal Of Clinical Nutrition.*
- Kusumoastuti, A. W. (2020, November 3). *Manfaat Jamur Shitake Untuk Kesehatan Tubuh Anda.* Retrieved May 10, 2023, from Klikdokter:  
<https://www.klikdokter.com/gaya-hidup/diet-nutrisi/manfaat-jamur-shitake-untuk-kesehatan-tubuh-anda>
- Leathem, G. F. (1982). Cultivation of shiitake, the Japanese forest mushroom, on logs : a potential industry for the united states. *Forest Products*, 19-34.
- Makalintal, B. (2022, Maret 23). *Mushroom Powder Gets You Big Flavor In a (Literal) Pinch.* Retrieved from Bonappetit:  
<https://www.bonappetit.com/story/mushroompowder#:~:text=In%20its%20pu rest%20form%2C%20mushroom,of%20specialty%20mushrooms%20exist%20too>
- Margono. (2004). Metodologi Penelitian Pendidikan. *Jakarta : Rineka Cipta.*
- Nasiru, M. (2011). Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat dalam Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi. *Yogyakarta : Graha Ilmu.*
- Poore, J., & Nemecek, T. (2018). Reducing Food's Environmental Impact Through Producers And Consumers. 1-9.

- Puputpurwanti. (2018, September 11). *5 Cara Budidaya Jamur Shitake Bagi Pemula yang Pasti Berhasil*. Retrieved September 29, 2021, from ilmubudaya.com: <https://ilmubudidaya.com/cara-budidaya-jamur-shitake>
- Rahman, T., & Choudhury, M. (2012). Shiitake Mushroom : A Tool of Medicine. *Bangladesh J Med Biochem*, 24-32.
- Ratnanindha, D., Sutapa, J. G., & Irawati, D. (2019). Mycelia Growth of Shiitake (*Lentinula edodes*) on 4-Wood Species from. *Wood Research Journal Vol.10*, 26.
- Riadi, M. (2019). *Pengertian, Komponen, dan Pengaturan Pola Makan*. Retrieved April 4, 2023, from Kajian Pustaka: <https://www.kajianpustaka.com/2019/06/pengertian-komponen-dan-pengaturan-pola-makan.html?m=1>
- Sari, Y. M. (2021, September 24). *Daging 'Plant-Based' Terbuat dari Jamur Shitake Cocok Buat Vegan*. Retrieved September 30, 2021, from detikfood: <https://food.detik.com/berita-boga/d-5738793/daging-plant-based-terbuat-dari-jamur-shitake-cocok-buat-vegan>
- Statistik, B. P. (2021). Retrieved from <https://www.bps.go.id/statictable/2019/02/14/2011/impor-daging-sejenis-lembu-menurut-negara-asal-utama-2017-2021.html>
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Sulistyoningsih, H. (2011). *Gizi Untuk Kesehatan Ibu dan Anak*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Widyastuti, N. (2009). *Jamur Shitake-Budidaya Dan Pengolahan Si Jamur Penakluk Kanker*. ANDI OFFSET : Yogyakarta.
- Yanti, I. A. (2011). *Shiitake Kinoko*. Retrieved September 29, 2021, from 123dok: <https://123dok.com/document/myj795my-shiitake-kinoko.html>
- Zhong, V. W., Van Horn, L., Cornelis, M. C., Wilkins, J. T., Ning, H., Carnethon, M. R., & ... Lloyd-Jones, D. M. (2020). *Associations of Processed Meat, Unprocessed Red Meat, Poultry, or Fish Intake With Incident Cardiovascular Disease and All-Cause Mortality*, 1-12.