

**PENGGUNAAN PRODUK *BURMESE TOFU* SEBAGAI
SUBSTITUSI TAHU PADA HIDANGAN PEPES TAHU**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III**



Oleh :

RIDHO HISYAM JAWAHIR

Nomor Induk : 2020406073

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG


LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGUNAAN PRODUK *BURMESE TOFU* SEBAGAI SUBSTITUSI TAHU PADA HIDANGAN
PEPES TAHU

NAMA : RIDHO HISYAM JAWAHIR
NIM : 2020406073
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

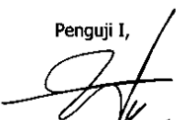
Pembimbing Utama,


Irfansyah, SE., MM
NIP 3807018201

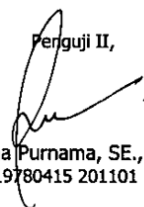
Pembimbing Pendamping,


Sukarno Wibowo, SE., MM
NIP 19731017 200605 1 00 1

Penguji I,


Rohyan Sosiadi, Drs., M.Pd.
NIP 19600715 199703 1 001

Penguji II,


Rusna Purnama, SE., MM.
NIP 19780415 201101 1 006

Bandung, 14 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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



Andar Danova I. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE
NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : RIDHO HISYAM JAWAHIR
Tempat/Tanggal Lahir : BEKASI, 25 NOVEMBER 2001
NIM : 2020406073
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
Penggunaan Produk *Burmese Tofu* Sebagai Subtitusi Tahu Pada Hidangan Pepes Tahu 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, 04 Maret 2023



Ridho Hisyam Jawahir

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas izin, rahmat, dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan pelaksanaan Tugas Akhir yang berjudul “**Penggunaan Produk *Burmese Tofu* Sebagai Subtitusi Tahu Pada Hidangan Pepes Tahu**” Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari bantuan dan kontribusi berbagai pihak. Maka dari itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom. S.SOS., M.SC. Direktur Ketua Politektik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami BA., M.M.Par., CHE. Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Pudir Saepudin S.St. Par., M.Par. Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Irfansyah, SE., MM. selaku Pembimbing I yang telah membimbing, mendukung, dan memberikan arahan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Sukarno Wibowo, SE., MM. selaku Pembimbing II yang telah banyak memberikan arahan, masukan, serta dukungan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Jajaran Dosen dan Staf Pengajar Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Kepada kedua orang tua serta keluarga yang telah memberikan restu, dukungan, serta doa yang tiada henti kepada penulis.
9. Kepada seluruh responden dan panelis yang sudah berpartisipasi dalam pengumpulan data.
10. Kepada teman-teman Indomie Enjoy atas dukungan, bantuan, dan pertemanan selama masa studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
11. Kepada seluruh teman-teman kelas SKU 6B atas dukungan selama masa studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

12. Kepada Fauzan Rinaldy, Irfan Rabbani, Eunike Caesaria yang memberikan dukungan dan bantuan kepada penulis selama eksperimen.
13. Kepada Wisnu Prayuda, Karina Mutiara, dan Donny yang selalu memberikan dukungan dan bantuan selama penulisan tugas akhir ini.
14. Serta seluruh pihak yang telah memberikan dukungan dan semangat bagi penulis dalam proses penulisan Tugas Akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa usulan penelitian ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu pula penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun.

Bandung, April 2021

Ridho Hisyam Jawahir

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Pertanyaan Penelitian	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Metode Penelitian	4
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian	7
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	9
2.1 Konsep Objek Penelitian	9
2.1.1 <i>Burmese Tofu</i>	9
2.1.2 Pepes Tahu	10
2.2 Prosedur Percobaan	12
2.2.1 <i>Burmese tofu</i>	12
2.2.2 Pepes <i>Burmese Tofu</i>	20
2.3 Pra eksperimen	25
2.4 Proses eksperimen	25
2.5 Proses percobaan	26
2.6 Recipe costing	26
2.7 Prosedur Penilaian	27
2.7.1 Klasifikasi Penilaian	28
2.7.2 Pengambilan Data Kuisisioner	28
BAB 3 HASIL DAN PEMBAHASAN	30
3.1 Hasil Analisis dalam Proses Pembuatan Pepes <i>Burmese tofu</i>	30
3.2 Hasil Observasi Mandiri Penampilan, Aroma, Rasa, dan Tekstur	31
3.3 Hasil Analisis Uji oleh Panelis	35
3.3.1 Panelis Ahli	35
3.3.2 Panelis Umum	40
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN	42
4.1 Kesimpulan	42

4.2 Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	44

DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 PRODUK EKSPERIMEN BURMESE TOFU YANG SUDAH DILAKUKAN	3
TABEL 2. 1 PERBANDINGAN ANTARA 2 JENIS KACANG	10
TABEL 2. 2 KANDUNGAN GIZI PADA BURMESE TOFU	11
TABEL 2. 3 PERALATAN YANG DI PERLUKAN PADA PEMBUATAN BURMESE TOFU.....	15
TABEL 2. 4 BURMESE TOFU #1	17
TABEL 2. 5 BURMESE TOFU #2	18
TABEL 2. 6 BURMESE TOFU #3	19
TABEL 2. 7 ALUR PROSES PEMBUATAN BURMESE TOFU	20
TABEL 2. 8 PERALATAN DALAM PEMBUATAN PEPES BURMESE TOFU.....	21
TABEL 2. 9 PEPES BURMESE TOFU	23
TABEL 2. 10 ALUR PEMBUATAN PEPES BURMESE TOFU	24
TABEL 2. 11 RECIPE COSTING BURMESE TOFU.....	27
TABEL 2. 12 RECIPE COSTING DAN SELLING PRICE PEPES BURMESE TOFU.....	27
TABEL 3. 1 OBSERVASI MANDIRI MENGENAI PENAMPILAN, TEKSTUR, AROMA, DAN CITA RASA.....	32
TABEL 3. 2 HASIL PENILAIAN BURMESE TOFU DENGAN PERBANDINGAN 80% AIR : 20% TEPUNG CHICKPEAS OLEH PANELIS AHLI.....	36
TABEL 3. 3 HASIL PENILAIAN BURMESE TOFU DENGAN PERBANDINGAN 65% AIR : 35% TEPUNG CHICKPEAS OLEH PANELIS AHLI.....	37
TABEL 3. 4 HASIL PENILAIAN BURMESE TOFU DENGAN PERBANDINGAN 50% AIR : 50% TEPUNG CHICKPEAS OLEH PANELIS AHLI.....	39
TABEL 3. 5 HASIL PENILAIAN PADA PEPES TAHU YANG MENGGUNAKAN BURMESE TOFU DENGAN RESEP PERBANDINGAN 80% AIR : 20% TEPUNG CHICKPEAS.....	40

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 3. 1 BURMESE TOFU #1, BURMESE TOFU #2, BURMESE TOFU #3.....	31
GAMBAR 3. 2 ADONAN BURMESE TOFU DENGAN PERBANDINGAN 20% TEPUNG CHICKPEAS DAN 80% AIR.....	31
GAMBAR 3. 3 BURMESE TOFU DENGAN PERBANDINGAN 80% AIR : 20% TEPUNG CHICKEPAS.....	32
GAMBAR 3. 4 BURMESE TOFU DENGAN PERBANDINGAN 65% AIR : 35% TEPUNG CHICKEPAS.....	33
GAMBAR 3. 5 BURMESE TOFU DENGAN PERBANDINGAN 50% AIR : 50% TEPUNG CHICKEPAS.....	34

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, Y., Wahyuningsih, S., Kadaryati, S., & Yuliana, E. P. (2019). Uji Organoleptik Formula Minuman Olahraga Berbasis Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). *Prosiding Seminar Nasional*, 458-463.
- American Dietetic Association. (2009). *Position of the American Dietetic Association: Vegetarian Diets*. *Journal of the American Dietetic Association*, 109(7), 1266-1282.
- Bartuzi, Z., Kaczmarek, M., Czerwionka-Szaflarska, M., Malaczynska, T., & Krogulska, A. (2017). *The diagnosis and management of food allergies. Position paper of the Food Allergy Section the Polish Society of Allergology. Postępy Dermatologii i Alergologii*. <https://doi.org/10.5114/ada.2017.71104>
- Bray, J., & Dolinsek, S. (2017). *Food and Beverage Cost Control*. In *The Professional Restaurant Manager* (pp. 271-293). Wiley.
- Cai, R., Klameczynska, B., & Baik, B. K. (2001). *Preparation of bean curds from protein fractions of six legumes*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. <https://doi.org/10.1021/jf0013398>
- Darnela, I. (2015). Membuat Hidangan Lezat dengan Bahan Baku yang Berkualitas. *Jurnal Kuliner*, 7(2), 56-61.
- DeVellis, R. F. (2012). *Scale Development-Theory and Applications: Chapter 1&2*. In *Scale Development-Theory and Applications*.
- Djamba, Y. K., & Neuman, W. L. (2002). *Social Research Methods: Qualitative and Quantitative Approaches*. *Teaching Sociology*. <https://doi.org/10.2307/3211488>
- Fox, N., & Ward, K. (2008). *Health, ethics and environment: A qualitative study of vegetarian motivations*. *Appetite*. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2007.09.007>
- Guan, X., Zhong, X., Lu, Y., Du, X., Jia, R., Li, H., & Zhang, M. (2021). Changes of soybean protein during tofu processing. In *Foods*. <https://doi.org/10.3390/foods10071594>
- Hidayat, A., Kadir, A., & Imawan, H. (2017). Analisis faktor-faktor penggunaan peralatan dapur oleh ibu rumah tangga dalam kegiatan memasak di Kabupaten Mamuju. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 6(3), 304-314.
- Kotschevar, L. H., & Tanke, M. E. (2016). *Food and Beverage Cost Control*. In *Purchasing and Cost Control for the Hospitality Industry* (pp. 264-293). Routledge.

- Kotler, P., & Armstrong, G. (2018). *Kotler & Armstrong, Principles of Marketing | Pearson. In Pearson.*
- Sangave, P. C., Jadhav, A. R., & Patil, S. S. (2017). *Nutritional, sensory, and textural characteristics of Burmese tofu prepared from different legume blends. Journal of Food Science and Technology, 54(10), 3274-3280.*
- Sugiyono. (2020). *Kuesioner Menurut Para Ahli - IMP Books. Btrbooks.Com.*
- Shurtleff, W., Huang, H., & Aoyagi, A. (2014). History of Soybeans and Soyfoods in China and Taiwan, and in Chinese Cookbooks, Restaurants, and Chinese Work with Soyfoods Outside China (1024. In *Lafayette, California: Soyinfocenter.*
- Widiasari, E. (2019). Pengaruh penggunaan standar resep terhadap konsistensi hasil produk roti manis pada PT. XYZ. *Jurnal Teknologi Pangan, 1(1), 1-7.*
- Wikipedia. (23 Januari 2023). Percobaan, dari <https://id.wikipedia.org/wiki/Percobaan>