

SUBSTITUSI DAGING SAPI MENGGUNAKAN BAHAN DASAR
SEITAN PADA PENGOLAHAN SOTO DAGING

TUGAS AKHIR

*Diajukan untuk memenuhi salah satu
syarat Dalam menempuh Ujian Akhir*

Program Diploma III



Oleh:

Zoelva Attalla Bilhikmah

NIM: 2020406047

JURUSAN PERHOTELAN

PROGRAM STUDI SENI KULINER POLITEKNIK PARIWISATA

2023

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : ZOELVA ATTALLA BILHIKMAH
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG 14 SEPTEMBER 2001
NIM : 2020406047
Program Studi : PERHOTELAN
Jurusan : SENI KULINER

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
FOOD EXPERIMENT SUBSTITUSI DAGING SAPI PADA PENGOLAHAN SOTO DAGING DENGAN MENGGUNAKAN METODE "SEITAN" 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,



ZOELVA ATTALLA BILHIKMAH

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

FOOD EXPERIMENT SUBSTITUSI DAGING SAPI PADA PENGOLAHAN SOTO DAGING DENGAN
MENGUNAKAN METODE "SEITAN"

NAMA : ZOELVA ATTALLA BILHIKMAH
NIM : 2020406047
JURUSAN : PERHOTELAN
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



DADANG SURATMAN, S.ST.Par., M.M.Par.
NIP. 19720322 200502 1 001

Pembimbing Pendamping,



NOVA MAULIDIAN HIDAYAT, A.Md., SE., M.M.
NIP. 19821216 201101 1003

Bandung, 21 JUNI 2023

Mengetahui,

Kabag. Adm. **Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,**



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

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas berkat limpahan nikmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini dengan judul: “SUBSTITUSI DAGING SAPI MENGGUNAKAN BAHAN DASAR SEITAN PADA PENGOLAHAN SOTO DAGING” Laporan Tugas Akhir ini dibuat untuk memenuhi salah satu persyaratan pendidikan akademis dalam menyelesaikan studi program Manajemen Tata Boga Diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung jurusan Hospitality. Selama proses penyusunan Laporan Tugas Akhir ini tentu saja tidak akan berjalan lancar tanpa adanya bantuan, arahan, masukan, serta bimbingan dari berbagai pihak serta kedua orang tua dan keluarga tercinta. Untuk itu, dalam kesempatan ini penulis ucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltoem, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu ER.Ummi Kalsum, Dr.,S.Sos., M.M.Par., CHM. Selaku Kabag. Adak Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudind Saepudin, S.ST.Par., M.P.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitality
4. Bapak R. Sondjana Ali, S.,S.Sos., M.M.Par. selaku Kepala Unit Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung
5. Ibu/Bapak selaku dosen pembimbing Bapak Dadang Suratman, S.ST., Par.,M.M.Par. dan Bapak Nova Maulidian Hidayat, A.Md., SE., M.M. yang telah membimbing penulis dengan sepenuh hati memberikan arahan, motivasi, dan masukan yang sangat berharga bagi penulis.
6. Rekan-rekan Seni Kuliner kelas 6A angkatan 2020 yang sudah saling menguatkan dan berjuang bersama selama 3 tahun ini.

Meski demikian, penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini. Sehingga penulis secara terbuka menerima saran dan kritik positif dari pembaca agar hasil laporan yang didapat mencapai kesempurnaan. Demikian apa yang dapat penulis sampaikan. Penulis berharap Laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan dapat menjadi referensi yang baik bagi pembaca terutama mahasiswa dan mahasiswi Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Bandung 23 Maret 2023

PENULIS

(ZOELVA ATTALLA BIHIKMAH)

DAFTAR ISI

SURAT PENGESAHAN JUDUL	i
SURAT PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
Daftar isi	iv
Daftar table	vi
Daftar gambar	vii
Bab1	1
Pendahuluan	1
A. Latar Belakang	1
B. PERTANYAAN PENELITIAN	4
C. TUJUAN PEMELITIAN	5
D. Tujuan Operasional.....	6
a. Metode Penelitian	6
b. Prosedur penelitian	6
c. Tehnik pengumpulan data	7
E. LOKASI DAN WAKTU KEGIATAN	8
BAB 2	9
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR EKSPERIMEN	9
A. TINJAUAN PUSTAKA.....	9
1. DAGING SAPI	9
a. Pengenalan Daging Sapi	9
2. SEITAN	12
a. Pengenalan Seitan	12
b. Sejarah seitan	14
c. Kandungan gizi seitan	15
3. SOTO BANDUNG	18
a. PENGENALAN SOTO BANDUNG	18
b. SEJARAH SOTO BANDUNG	19
4. SOTO OSENG	20
a. PENGENALAN SOTO OSENG	20
b. KANDUNGAN NILAI GIZI PADA SOTO OSENG	21

B. PROSEDUR EKSPERIMEN	23
1. DAFTAR ALAT	23
2. DAFTAR BAHAN	27
3. STANDARD RECIPE	33
a. HASIL PRA-EKSPERIMEN	36
BAB 3	38
HASIL DAN PEMBAHASAN	38
A. HASIL UJI CITA RASA	38
1. PENILAIAN	39
2. DAFTAR PANELIS	40
B. KLASIFIKASI PENILAIAN	40
C. PENGUMPULAN DATA	41
D. HASIL DAN PEMBAHASAN DARI PARA PANELIS	41
E. PEMBAHASAN	45
BAB 4	46
KESIMPULAN DAN SARAN	46
1. KESIMPULAN	46
2. SARAN	48
DAFTAR PUSTAKA	50

DAFTAR TABLE

Table 2.1 (Kandungan gizi seitan)	17
Table 2.2 (Kandungan gizi soto oseng daging)	22
Table 2.3 (tabel alat yg digunakan)	23
Table 2.4 standard resep soto daging	33
Table 2.5 standard resep soto oseng	34
Table 2.6 standard resep soto bandung	35
Table 2.7 cost eksperimen soto oseng seitan	37
Table 2.8 cost eksperimen soto daging sapi	37
Grafik 3.1	42
Grafik 3.2 kuesioner	42
Grafik 3.3 kuesioner	43
Grafik 3.4 kuesioner	43
Grafik 3.5 kuesioner	44
Grafik 3.6 kuesioner	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	23
Gambar 2.2	24
Gambar 2.3	24
Gambar 2.4	24
Gambar 2.5	25
Gambar 2.6	25
Gambar 2.7	25
Gambar 2.8	26
Gambar 2.9	26
Gambar 2.10	26
Gambar 2.11	27
Gambar 2.12	27
Gambar 2.13	28
Gambar 2.14	28
Gambar 2.15	29
Gambar 2.16	29
Gambar 2.17	30
Gambar 2.18	30
Gambar 2.19	31
Gambar 2.20	31
Gambar 2.21	32
Gambar 3.1	42
Gambar 3.2	42
Gambar 3.3	43
Gambar 3.4	43
Gambar 3.5	44
Gambar 3.6	44

DAFTAR PUSTAKA

Anderson, J. (2020). *What Is Seitan (Vital Wheat Gluten)? Is It Healthy to Eat?*. [online] Tersedia di: <<https://www.verywellfit.com/what-is-seitan-4684069>> [Diakses pada 25 April 2023].

Asti, B. M., & Nurisysyafa'ah, L. (2009). Kumpulan Resep Masakan Tradisional dari Sabang sampai Merauke. Media Pressindo. [Diakses pada 25 April 2023].

Bates, D. R., & Wingate, C. (1993). *Cooking with gluten and seitan*. Book Pub. Co. [Diakses pada 25 April 2023].

Celiac Disease Foundation. (Tanpa Tahun). *What is Celiac Disease?*. [online] Tersedia di: <<https://celiac.org/about-celiac-disease/what-is-celiac-disease/>> [Diakses pada 25 April 2023].

Divine, G., Norton, H. J., Hunt, R., & Dienemann, J. (2013). A review of analysis and sample size calculation considerations for Wilcoxon tests. *Anesthesia & Analgesia*, 117(3), 699–710.

<https://www.healthline.com/nutrition/seitan#recipe-ideas> [Diakses pada 25 April 2023].

Hopkins, E. (2020). *Seitan Secrets – an Ancient Food, Rich in History and Protein*. [online]

Tersedia di: <<https://www.loveseiten.com/2020/06/02/seitan-secrets-an-ancient-food-rich-in-history-and-protein/>> [Diakses pada 25 April 2023].

Mu, Q., Kirby, J., Reilly, C. and Luo, X. (2017). Leaky Gut As a Danger Signal for Autoimmune Diseases. *Frontiers in Immunology*, 8. [online] Tersedia di: <<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5440529/>> [Diakses pada 25 April 2023]. Nutritionix.com. (Tanpa Tahun). *Nutrition Facts: Seitan*. [online] Tersedia di: <<https://www.nutritionix.com/food/seitan>> [Diakses pada 25 April 2023].

Puji, A. (2021). *Mengenal Seitan, Makanan Pengganti Daging yang tak Kalah Bergizi dan Lezat*. [online] Tersedia di: <<https://helohehat.com/nutrisi/fakta-gizi/seitan-makanan-pengganti-daging/>> [Diakses pada 25 April 2023]

Journal of the American Dietetic Association: A Vegetarian Dietary Pattern as a Nutrient-Dense Approach to Weight Management: An Analysis of the National Health and Nutrition Examination Survey 1999-2004 Julson, E. (2018). *Is Seitan (Vital Wheat Gluten) Healthy?*. [online] Tersedia di: <<https://www.healthline.com/nutrition/seitan>> [Diakses pada 25 April 2023]