

**JAMUR TIRAM SEBAGAI SUBSTITUSI DAGING DALAM
HIDANGAN DENDENG**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Disusun oleh :

Zova Selvia Apriliani

Nomor Induk : 2020406082

**PROGRAM STUDI
SENI KULINER
JURUSAN HOSPITALITY**

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

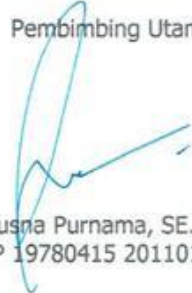
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

JAMUR TIRAM SEBAGAI SUBSTITUSI DAGING SAPI DALAM
HIDANGAN DENDENG

NAMA : ZOYA SELVIA APRILIANI
NIM : 2020406082
JURUSAN : SENI KULINER
PROGRAM STUDI : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Nova Maulidiah Hidayat , SE.MM
NIP 19821216 101101 1 003

Bandung, 22 juni 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM. Par CHE.

NIP 19710316 199603 2 001

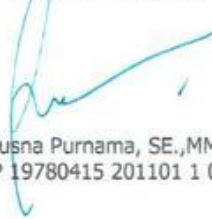
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

JAMUR TIRAM SEBAGAI SUBSTITUSI DAGING SAPI DALAM HIDANGAN DENDENG

NAMA : ZOYA SELVIA APRILIANI
NIM : 2020406082
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama



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

Pembimbing Pendamping



Nova Maulidian Hidayat, SE.,MM.
NIP 19821216 201101 1 003

Penguji I



Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc.
NIP 1960105 199203 1 001

Penguji II



R. Sondajana Ali Sagarida, S.Sos., MM.Par.
NIP 19720322 200502 1 001

Bandung, 18 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 L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE
NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Zoya Selvia Apriliani
Tempat/Tanggal Lahir : Sukabumi, 12 April 2002
NIM : 2020406082
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
“ JAMUR TIRAM SEBAGAI SUBSTITUSI DAGING SAPI DALAM HIDANGAN DENDENG” 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/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 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 , 30 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,



METERAI
TEMPEL
D76EFAKX597419936

Zoya Selvia Apriliani

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan YME , karena atas berkat dan rahmatNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian tentang “Jamur Tiram Sebagai Substitusi Daging Sapi dalam Hidangan Dendeng ” Usulan penelitian ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Dalam Penyusunan usulan penelitian ini, penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan dan bantuan dari semua pihak, maka penulisan ini tidak akan lancar. Oleh karena itu pada kesempatan ini izinkan penulis menyampaikan terimakasih kepada:

1. Orang tua dan Keluarga.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. Selaku
Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., M.M.Par., CHE., selaku Kepala
Bagian ADAK Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par, MP.Par , selaku Kepala Jurusan
Hospitality 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 Rusna Purnama., MM., selaku Pembimbing 1 penulis
7. Bapak Nova Maulidian Hidayat, SE. MM, selaku Pembimbing 2
penulis
8. Tunangan penulis.
9. Rekan – rekan SKU 6B.

Penulis mengakui bahwa tugas akhir ini memiliki kekurangan, baik dalam hal penyajian teknis maupun substansi materi. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak untuk memperbaiki tugas akhir ini.

Penulis berharap agar tugas akhir ini tidak hanya digunakan sebagai sarana untuk memenuhi persyaratan kelulusan, tetapi juga dapat memberikan kontribusi nyata dan bermanfaat dalam bidang ilmu, baik secara teoritis maupun praktis. Meskipun tugas akhir ini sederhana, penulis berharap dapat memberikan sumbangan ilmiah yang berarti.

Bandung, 4 Mei 2023

Penulis

Zoya Selvia Apriliani

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Pertanyaan Penelitian	8
1.3 Tujuan Penelitian	9
1.3.1 Tujuan Akademis.....	9
1.3.2 Tujuan Operasional.....	9
1.4 Metode Penelitian	9
1.4.1 Metode Eksperimen.....	9
1.4.1.1 Teknik Pengumpulan Data	10
1.5 Lokasi Dan Waktu Penelitian.....	13
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN.....	14
2.1 Konsep Objek Penelitian.....	14
2.1.1 Jamur Tiram	14
2.1.1.1 Sejarah Jamur Tiram.....	15
2.1.1.2 Budidaya Jamur Tiram	16
2.1.1.3 Kandungan Gizi.....	18
2.1.2 Dendeng	21
2.1.2.1 Sejarah Dendeng.....	21
2.1.2.2 Kandungan Gizi Dendeng.....	23
2.2 Konsep Produk.....	25
2.2.1 Dendeng Jamur tiram	25
2.2.1.1. Kandungan Gizi Dendeng Jamur Tiram	29
2.2.1.2. Alat Yang Digunakan.....	30
2.3 Produksi Percobaan.....	34
2.3.1 Pra Eksprerimen.....	38
2.3.2 Eksperimen.....	38
2.4 Recipe Costing.....	38

<i>2.5 Prosedur Penilaian</i>	39
2.5.1 Uji Cita Rasa (Panelis)	39
2.5.2 Klasifikasi Penilaian.....	40
2.5.3 Pengumpulan Data Kuesioner	40
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	41
3.1. Hasil Pembahasan Tanggapan Panelis Terhadap Produk	
Ekperiment Dendeng Jamur Tiram.....	41
3.1.1. Hasil Eksperiment Dendeng Jamur Tiram	41
3.1.2. Tanggapan Panelis Ahli dan Hedonik Terhadap Penilaian	
Organoleptik Produk dari Eksperiment Dendeng Jamur Tiram ..	41
3.2. Hasil Pembahasan Tanggapa Panelis Terhadap Produk Dendeng	
Jamur Tiram dan Dibandingkan dengan Produk Pembanding.....	44
3.2.1. Pembahasan mengenai Produk Terpilih.....	44
3.2.2. Pembahasan mengenai Produk Pembanding	45
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	47
DAFTAR PUSTAKA	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Jamur Tiram.....	17
Gambar 2.2. Alur Pembuatan Dendeng	22
Gambar 2.3. Pabrik Dendeng Pak Adju.....	25
Gambar 2.4. Jamur Tiram.....	26
Gambar 2.5. Bumbu Halus	27
Gambar 2.6. Rempah-rempah.....	27
Gambar 2.7. Tepung.....	28
Gambar 2.8. Alur Proses dalam Pembuatan Dendeng Jamur Tiram	37
Gambar 3.1. Sampel A	42
Gambar 3.2. Grafik Hasil Penilaian Organoleptik Terhadap Sampel A	43
Gambar 3.3. Sampel B.....	43
Gambar 3.4. Grafik Hasil Penilaian Organoleptik Terhadap Sampel B.....	44
Gambar 3.5. Produk Terpilih	44
Gambar 3.6. Grafik Hasil Penilaian Sampel Terpilih dengan Produk Pembanding.....	46
Gambar 3.7. Proses Pengolahan Produk Eksperiment	46

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Harga Jamur Tiram Diberbagai Tempat Kota Bandung	5
Tabel 1.2 Eksperimen dari substitusi dendeng menggunakan Jamur Tiram.	5
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Jamur tiram.....	19
Tabel 2.2 Hasil Analisis Laboratorium nutrisi jamur tiram putih segar	19
Tabel 2.3 Kandungan Gizi dendeng sapi per 100g	23
Tabel 2.4 Penyusutan Daging Sapi Menjadi Sebuah Dendeng.....	24
Tabel 2.5 Cost Dendeng Sapi 1kg	25
Tabel 2.6 Kandungan Gizi Dendeng Jamur Tiram	29
Tabel 2.7 Penyusutan Jamur Tiram Menjadi Dendeng Jamur Tiram.....	29
Tabel 2.8 Cost Dendeng Jamur Tiram 1kg	30
Tabel 2.9 Alat Yang Dibutuhkan dalam Pembuatan Dendeng Jamur	31
Tabel 2.10 Usulan <i>Recipe</i> Dendeng Jamur Tiram	34
Tabel 2.11 <i>Recipe Costing</i> Dendeng Jamur Tiram 100gr	39
Tabel 3.1 Percobaan Kadar Tepung	41
Tabel 3.2 Keterangan Angka Penilaian Produk	42

DAFTAR PUSTAKA

- Achyar, A. (2008). Pengantar Teknologi Pangan. *Andalas University* .
- Adriansyah, A. (2015). Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pleurotu Ostreatus*) Dengan Menggunakan Tongkol Jagung Sebagai Media Tanam. *Jurnal Agroekoteknologi*, 121-127.
- Ainnurrohmah. (2012). Kandungan Gizi dan Manfaat Jamur Tiram (*Pleurotus spp.*) Sebagai Sumber Protein. *Agrotekbis*, 117-125.
- Alex, M. S. (2011). Health benefits of mushrooms and their bioactive compounds. *Journal of Food Science and Technology*, 833-841.
- Aziz Adriansyah, dkk. (2015). Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Dengan Menggunakan Tongkol 40 Jagung Sebagai Media Tanam. *Jurnal Agroekoteknologi*, 3(3), 121-127.
- Ayustaningwarno, F. (2014). Uji organoleptik. In S. H. Siregar, T. Apriyantono, & A. S. Wirakartakusumah (Eds.),
- Ashriyyah, A. (2015). EKSPERIMEN PEMBUATAN DENDENG GILING JAMUR TIRAM (*Pleurotus Ostreanus*) SUBSTITUSI IKAN LELE. *Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Konsentrasi Tata* , 27.
- Analisis Sensori Pangan dan Agroindustri (pp. 11-22). IPB Press. Ahiidatul, A. (2015). Inovasi Olahan Dendeng Berbahan Utama Selain Daging. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(1), 1-9
- Alexopoulos, C. J. (1983). Classification of the Agaricales. *Taxon*, 109-121.
- Anonim. (2022, Agustus 18). *Cara Budidaya Jamur Tiram untuk Pemula*. Diambil kembali dari [www.kompas.com: https://www.kompas.com/homey/read/2021/11/13/075600676/si-mak-cara-budidaya-jamur-tiram-untuk-pemula?page=all](https://www.kompas.com/homey/read/2021/11/13/075600676/si-mak-cara-budidaya-jamur-tiram-untuk-pemula?page=all)
- Ashriyyah, M. (2015). Pemanfaatan Teknologi Pengolahan Jamur untuk Memperpanjang Masa Simpan Jamur. *Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah*, 134-140.
- Astarina, Y. R. (2015). Inovasi Olahan Dendeng Berbahan Utama selain daging. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 1-9.
- Cahyana, A. H. (1999). *Budidaya jamur tiram putih dan coklat*. Yogyakarta: Penebar Swadaya.
- Desi. (2021). Perbandingan Protein Hewani dan Nabati: Kelebihan dan Kekurangan. *Jurnal Nutrisi dan Kesehatan*, 10(3), 150-165.
- Echo, P. (2022, Juli 6). *Jamur Tiram Membawa Berkah untuk Petani*. Diambil

kembali dari fpp.umko.ac.id:
<https://fpp.umko.ac.id/2022/07/06/jamur-tiram-membawa-berkah-untuk-petani/>

- Firco. (2023). *Jamur Tiram Segar 1 Kg - 1 KILO*. Diambil kembali dari www.tokopedia.com: <https://www.tokopedia.com/fircodinamis/jamur-tiram-segar-1-kg-1-kilo>
- Frengi, A. (2010). *Pembudidayaan Jamur Tiram*. Penebar Swadaya.
- Gischa. (2019). Potensi jamur sebagai alternatif pengganti daging dalam konsumsi pangan sehari-hari. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 83-92.
- Herly Evanuarini. (2018). Konsumsi Daging Sapi dan Produk Olahannya: Tantangan dan Manfaat. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 15(2), 80-95.
- Pratama, A. R. (2021, Mei 22). *Asal Usul Makanan Dendeng Batokok*. Diambil kembali dari www.kompasiana.com: <https://www.kompasiana.com/agung62340/60a72784d541df6c09768113/a-sal-usul-makanan-dendeng-batokok>
- Putri, R. H. (2019, September 27). *Cara Kuno Mengawetkan Makanan*. Diambil kembali dari historia.id: <https://historia.id/kuno/articles/cara-kuno-mengawetkan-makanan-vZXwZ/page/1>
- Rahmat, A. &. (2011). *Budidaya Jamur Tiram atau Pleurotus sp.* Yogyakarta: Penebar Swadaya.
- Roestiyah. (2012). Metode Eksperimen untuk Penelitian Pendidikan. *Jurnal Ilmu Pendidikan*, 1-10.
- Rosmiah, W. &. (2010). Budidaya jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) pada serbuk kayu yang diperkaya dengan bekatul, kapur, dan gips. *Jurnal Agrotropika*, 1-5.
- Sudarma. (2009). Makanan sebagai Simbol Kebersamaan dalam Masyarakat. *Jurnal Antropologi Budaya*, 15(2), 120-135.
- Sugiyono. (2013). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. *Alfabeta*.
- Suhardiman. (1983). *Kajian jenis-jenis jamur tiram yang sering dibudidayakan petani*. Bogor: Balai Penelitian Pertanian.
- Suragih, S. (2015). Inovasi mengawetkan makanan yang dapat diterapkan pada jamur yaitu diolah menjadi dendeng. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 23-29.
- Susilawati, T. a. (2010). Jamur Tiram. *Potensi dan Prospek Budidayanya*, 16-23.
- Susiloningsih, J. d. (2006). Pengaruh perendaman daging dalam jus daun sirih daya simpan dendeng. *Jurnal Protein*, 154-160.
- Sudaryanto. (2005). Proses Pengeringan dalam Pembuatan Dendeng: Dampak pada Kualitas Produk. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 21(2), 45-60.

- Wallen, N. E. (2009). Educational research: A guide to the process. *Routledge*.
- Windi, A. (2021, Juni 1). *Resep dendeng sapi empuk dan gurih*. Retrieved from www.dapuronlineku.com: <https://www.dapuronlineku.com/resep-dendeng-sapi-empuk-dan-gurih/>
- Zulfarina. (2019). Budidaya Jamur Tiram dan Olahannya untuk Kemandirian Masyarakat Desa. *Jurnal Pengabdian Kepada masyarakat*, 358.
- Zed, M. (2003). Metodologi penelitian kepustakaan. Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Margono. (2004). Sampling dalam penelitian pendidikan. *Jurnal Pendidikan*, 32(2), 47-58
- Morissan, A. (2017). Observasi sebagai Metode Pengumpulan Data: Definisi, Jenis, Teknik, dan Prosedur. *Jurnal Penelitian Pendidikan*, 34(2), 123-135.
- Netty, A. (2004). *Budidaya Jamur Tiram*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press Purbo,
- M. S. (2012). *Budidaya jamur tiram*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.