

INOVASI PEMBUATAN *LAPCHIONG* SAPI KERING

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh :

DINDA RAHAYU HIDAYAT

NIM : 2020406066

JURUSAN HOSPITALITY

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

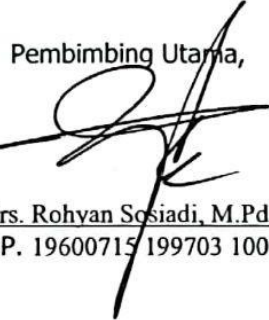
2023

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

INOVASI PEMBUATAN LAPCHIONG SAPI KERING

NAMA : DINDA RAHAYU HIDAYAT
NIM : 2020406066
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,


Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd.
NIP. 19600715 199703 1001

Pembimbing Pendamping,



Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos. M.Sc.
NIP. 19600105 199203 1001

Bandung, 22 Juni 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHRMP.
NIP. 19740714 200605 1 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR
INOVASI PEMBUATAN LAPCHIONG SAPI KERING

NAMA : DINDA RAHAYU HIDAYAT
NIM : 2020406066
JURUSAN : SENI KULINER
PROGRAM STUDI : HOSPITALITI

Pembimbing Utama


Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd.
NIP. 19600715 199703 1001

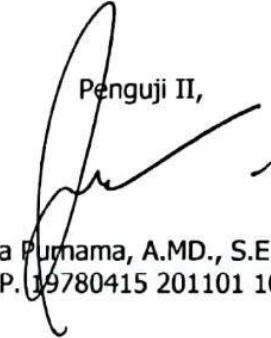
Pembimbing Pendamping,


Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc.
NIP. 19600105 199203 1001

Penguji I,


R Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19720322 200502 1001

Penguji II,


Rusna Purnama, A.MD., S.E., M.M
NIP. 19780415 201101 1006

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 : DINDA RAHAYU HIDAYAT
Tempat/Tanggal Lahir : TASIKMALAYA, 8 SEPTEMBER 2002
NIM : 2020406066
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITY

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"INOVASI PEMBUATAN *LAPCHIONG* SAPI KERING"
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, 27 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,



DINDA RAHAYU HIDAYAT

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran pada penulis, sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “**Inovasi Pembuatan *Lapchiong Sapi Kering***” ini dengan baik. Tujuan dari penulisan tugas akhir food eksperimen ini sebagai kewajiban bagi penulis untuk syarat kelulusan yang diselenggarakan oleh program studi DIII Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Tugas akhir ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bimbingan, pertolongan, dorongan, dan doa dari orang-orang yang berada di sekitar penulis. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih banyak 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin SST.Par., M.P.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner.
5. Bapak Drs Rohyan Sosiadi, M.Pd. selaku pembimbing utama dalam penyusunan Tugas Akhir.
6. Bapak Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc. selaku pembimbing pendamping dalam penyusunan Tugas Akhir.

7. Seluruh Dosen, Staff Pengajar dan Karyawan Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Orang tua beserta keluarga tercinta yang memberi semangat, dukungan, bimbingan, dan doa kepada penulis hingga akhir penulisan.
9. Seluruh rekan – rekan Seni Kuliner yang membantu, memberikan dukungan semangat kepada penulis dalam menyusun Tugas Akhir.
10. Dan kepada semua pihak yang terlibat dan tidak dapat disebutkan yang telah membantu menyusun Tugas Akhir.

Dengan segala kerendahan hati, penyusunan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran. Akhir kata semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi diri sendiri dan pembaca lainnya.

Bandung, 4 Maret 2023

Dinda Rahayu Hidayat

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	I
DAFTAR ISI	III
DAFTAR TABEL	IV
DAFTAR GAMBAR	VI
BAB 1	1
PENDADHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	5
C. Tujuan Eksperimen.....	5
D. Metode Penelitian	6
1. Metode Eksperiment	6
2. Teknik Pengumpulan Data	7
E. Lokasi dan Waktu Penelitian	9
1. Lokasi Penelitian.....	9
2. Waktu Penelitian	9
BAB II.....	10
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	10
A. Konsep Objek Penelitian.....	10
1. Daging Sapi	10
2. Lapchiong	12
B. Konsep Produk.....	13
1. Lapchiong Sapi Kering	13
2. Bahan yang digunakan.....	13
3. Daging sapi.....	13
4. Alat-alat yang digunakan.....	15
5. Recipe Lapchiong Sapi Kering	16
6. Hidangan Snack Lapchiong Sapi Kering.....	18
C. Produk Percobaan.....	21
1. Pra Eksperimen	21
2. Proses Eksperimen	21
3. Prosedur Percobaan.....	22

D. Klasifikasi Penilaian.....	24
1. Citarasa	24
2. Tekstur	24
3. Penampilan	24
4. Pengumpulan Data	25
BAB 3	27
HASIL DAN PEMBAHASAN	27
A. Hasil Analisis dalam Proses Pembuatan Lapchiong Sapi Kering.....	27
B. Hasil Analisis Uji Organoleptik oleh Panelis Ahli	32
C. Hasil Analisis Uji Hedonik dari Panelis Umum	35
BAB 4	37
KESIMPULAN DAN SARAN	37
DAFTAR PUSTAKA	40

DAFTAR TABEL

1 . Tabel 1.1 Ringkasan Gizi.....	4
2 . Tabel 2.1 Kandungan Gizi Daging Sapi.....	11
3 . Tabel 2.2 Alat yang dibutuhkan	16
4 . tabel 2.3 Resep lapchiong sapi	17
5 . Tabel 2.4 Alat yang dibutuhkan	19
6 . Tabel 2.5 Resep hidangan snack lapchiong sapi	21
7 . tabel 2.6 Recipe Costing	23
8. Tabel 3.1 Perbandingan Eksperimen Lapchiong	28
9. Hasil Penilaian Uji Panelis Ahli	32
10. Hasil Penilaian Uji Panelis Umum	34

DAFTAR GAMBAR

1 . <i>Gambar 2.1 alur pembuatan lapchiong sapi</i>	23
2 . <i>Gambar 3.2 lapchiong sapi</i>	27
3. <i>Gambar 3.3 Perbandingan Lapchiong Sapi Ke-1</i>	28
4. <i>Gambar 3.4 Perbandingan Lapchiong Sapi Ke-2</i>	30
5. <i>Gambar 3.5 Perbandingan Lapchiong Sapi Ke- 3</i>	29

DAFTAR PUSTAKA

- Asmani, Jamal Mamur. 2011. *7 Tips Aplikasi PAIKEM*. Yogyakarta : Diva Press.
- Alam, Asmirani., S. Dwijatmiko dan W.Sumekar. 2014. *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Aktivitas Budidaya Ternak Sapi Potong di Kabupaten Buru*. Jurnal Agrinimal Vol.4.
- Hamdayana, Jumanta. 2016. *Metodologi Pengajaran*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Imantoro, F., Suharyono, & Sunarti. (2018). Pengaruh Citra Merek, Iklan, dan Cita Rasa Terhadap Keputusan Pembelian ((Survei Terhadap Konsumen Mi Instan Merek Indomie di Wilayah Um AlHamam Riyadh). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 180-187.
- Moedjino dan Dimyat. 1992. *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional
- Soeparno. (2005). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-4. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta
- Sagala, Syaiful. 2005. *Konsep dan Makna Pembelajaran : Untuk Membantu Memecahkan Problematika Belajar dan Mengajar*. Bandung: Afabeta.
- Sumantri, Mulyani dan Permana, Johar. 1999. *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional
- Sudjana Nana. 1989. *Penelitian dan Penilaian*. Bandung: Sinar Baru. 84.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta, CV.

Sugiyono. (2012). *Memahami Penelitian Peneliti Kualitatif*. Bandung :
ALFABETA.

Savitri, H.I. 2013. *Klasifikasi Ternak Sapi*

Suyetty, Gita Kurniawan. 2006. *Bekerjasama dengan Kolega dan Pelanggan*.
Bogor: Yudhistira.

Waysima, Adawiyah, Dede, R. (2010). *Evaluasi Sensori (Cetakan ke-5)*. Bogor:
Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

Winarno F. G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.