

**PENGGUNAAN NANGKA MUDA SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI
DAGING SAPI DALAM PEMBUATAN *BEEF TACO***

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
Program Diploma III**



Oleh:

PUTRI ABABIL RAUDHAH

Nomor Induk: 2020406087

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR / PROYEK AKHIR

PENGUNAAN NANGKA MUDA SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI DAGING SAPI DALAM
PEMBUATAN BEEF TACO

NAMA : PUTRI ABABIL RAUDHAH
NIM : 2020406087
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



MANDRADHITYA KUSUMA PUTRA, S.ST.PAR., M.SC.
NIP: 19851224 201101 1 010



NOVA MAULIDIAN HIDAYAT, A.MD.,SE., M.M.
NIP: 19821216 201101 1 003

Bandung, 22 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi 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

PENGUNAAN NANGKA MUDA SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI DAGING SAPI DALAM PEMBUATAN
BEEFTACO

NAMA : PUTRI ABABIL RAUDHAH
NIM : 2020406087
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Mandradhitya Kusuma Putra, S.ST.PAR., M.Sc.
NIP 19851224 201101 1 010

Pembimbing Pendamping,



Nova Mauldian Hidayat, S.E., M.M.
NIP 19821216 201101 1 003

Penguji I,



Irfansyah, S.E., M.M.
NIP -

Penguji II,



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

Bandung, 22 Febuari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos.,M.Sc., CHE

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Putri Ababil Raudhah
Tempat/Tanggal Lahir : Surabaya/12 Maret 2001
NIM : 2020406087
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
**“Penggunaan Nangka Muda Sebagai Bahan Substitusi Daging Sapi
Dalam Pembuatan Beef Taco”**
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 oleh orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama, pengarang, dan ducantumkan 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 keslian 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 dnegan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 05 Februari 2024

Yang membuat pernyataan,



PUTRI RAUDHA RAUDHAH

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **PENGGUNAAN NANGKA MUDA SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI DAGING SAPI DALAM PEMBUATAN *BEEF TACO*** sebagai salah satu syarat kelulusan dari program Diploma III Jurusan Hospitaliti Jurusan Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari telah menerima banyak bantuan, bimbingan, arahan, serta dukungan dari berbagai pihak selama proses penulisan usulan penelitian ini berlangsung. Penulis dengan tulus ingin menyampaikan rasa hormat serta terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penulis. Karena tanpa bantuan mereka, tugas akhir ini tidak akan selesai dan berhasil. Maka dari itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih 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 dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin S.ST.Par., MP.Par., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra, S.ST.PAR., M.SC. sebagai pembimbing I yang telah membimbing, selalu mendukung, memberikan semangat, dan juga memberikan arahan selama proses penulisan tugas akhir ini.
6. Bapak Nova Maulidian Hidayat, A.MD., SE., M.M. sebagai pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, saran, serta arahan selama proses pengerjaan tugas akhir ini.
7. Seluruh dosen, karyawan, dan pengajar Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan pengetahuan serta wawasan yang bermanfaat.
8. Kepada almarhum Ayah yang telah meninggal dunia ketika penulis sedang berjuang melakukan pengerjaan tugas akhir ini, Ibu yang selalu mendukung dan memberikan doanya kepada penulis agar tidak menyerah di tengah proses penulisan, serta kakak dan juga adik yang telah memberikan banyak sekali bantuan moril serta dukungan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.
9. Kepada seluruh panelis serta responden yang telah membantu serta ikut berpartisipasi dalam pengumpulan data.
10. Seluruh rekan-rekan 6B yang sudah membantu dan mendukung penulis dalam menyelesaikan usulan penelitian ini.
11. Seluruh pihak yang telah memberikan dukungan untuk penulis dalam proses pembuatan usulan penelitian ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari karena adanya keterbatasan pendidikan dan juga pengalaman dari penulis, tugas akhir ini masih memiliki banyak kekurangan dan masih jauh dari sempurna.

Oleh karena itu, penulis berharap adanya kritik dan juga saran yang bersifat membangun dari berbagai pihak yang nantinya akan menyempurnakan tugas akhir ini serta dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Bandung, 20 Desember 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

LEMBAR PENGESAHAN

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Metode Penelitian.....	6
E. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN.....	10
A. Konsep Objek Penelitian.....	10
1. Taco.....	10
2. Nangka Muda.....	12
B. Konsep Produk.....	15
C. Prosedur Eksperimen.....	16
1. Daftar Alat.....	16
2. Daftar Bahan.....	18
3. Standar Resep.....	22
D. Hasil Pra Eksperimen.....	26
F. Recipe Costing.....	28
G. Prosedur Penilaian.....	30
1. Klasifikasi Penilaian.....	30
2. Pengambilan Data.....	31
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
A. Hasil Penelitian dalam Pembuatan Taco Nangka Muda.....	33
B. Hasil Analisis Oleh Panelis Ahli.....	33
C. Hasil Akhir dan Pembahasan Penilaian dari Panelis Ahli.....	38
D. Hasil Analisis Oleh Panelis Konsumen.....	39
E. Hasil Akhir dan Pembahasan Penilaian dari Panelis Konsumen.....	40

F. Kendala Selama Proses Eksperimen	40
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	42
A. Kesimpulan	42
B. Saran	43
DAFTAR PUSTAKA.....	45
LAMPIRAN GAMBAR.....	48

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Olahan Nangka Muda	2
Tabel 2.1 Komposisi Nangka Muda.....	15
Tabel 2.2 Komposisi Daging Sapi.....	15
Tabel 2.3 Alat yang Digunakan	16
Tabel 2.4 Bahan yang Digunakan	18
Tabel 2.5 Resep Taco Nangka Muda.....	23
Tabel 2.6 Resep Beef Taco.....	25
Tabel 2.7 Alur Proses Pembuatan Taco Nangka Muda	27
Tabel 2.8 Recipe Costing Taco Nangka Muda	28
Tabel 2.9 Recipe Costing Beef Taco	29
Tabel 3.1 Indikator Penilaian Uji Organoleptik.....	34
Tabel 3.2 Hasil Penilaian Taco Nangka Muda dengan Waktu Memasak 30 Menit oleh Panelis Ahli	35
Tabel 3.3 Hasil Penilaian Taco Nangka Muda dengan Waktu Memasak 45 Menit oleh Panelis Ahli	36
Tabel 3.4 Hasil Penilaian Taco Nangka Muda dengan Waktu Memasak 60 Menit oleh Panelis Ahli	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Produksi Nangka di Indonesia	14
Gambar 2.2 Panci.....	16
Gambar 2.3 Chef Knife.....	16
Gambar 2.4 Cutting Board.....	17
Gambar 2.5 Frying Pan	17
Gambar 2.6 Spatula	17
Gambar 2.7 Kompor.....	17
Gambar 2.8 Skimmer.....	17
Gambar 2.9 Bowl.....	18
Gambar 2.10 Scale	18
Gambar 2.11 Nangka Muda	18
Gambar 2.12 Bawang Putih	19
Gambar 2.13 Bawang Bombay	19
Gambar 2.14 Garam	19
Gambar 2.15 Merica Bubuk.....	19
Gambar 2.16 Gula.....	19
Gambar 2.17 Bubuk Jinten	20
Gambar 2.18 Bubuk Paprika Asap.....	20
Gambar 2.19 Oregano.....	20
Gambar 2.20 Bubuk Cajun	20
Gambar 2.21 Bubuk Kaldu Vegan.....	21
Gambar 2.22 Nutritionnal Yeast	21
Gambar 2.23 Bawang Bombay Merah.....	21
Gambar 2.24 Tomat	21
Gambar 2.25 Daun Ketumbar	22
Gambar 2.26 Taco Shell.....	22

Gambar 2.27 Minyak Goreng	22
Gambar 3.1 Hasil Penilaian Taco Nangka Muda oleh Panelis	
Konsumen	39

DAFTAR PUSTAKA

- (2018). Retrieved from Data Komposisi Pangan Indonesia:
https://www.panganku.org/id-ID/semua_nutrisi
- Abdullah, I. (2017). Effect of using unripe jackfruit as a meat substitute on nutrition composition and organoleptic characteristic of meat patty. *Politeknik & Kolej Komuniti Journal of Engineering and Technology*, 2(1), 96-106.
- Aisyah, Y. (2020, 12 20). *Apa Itu Taco? Makanan Khas Meksiko dari Tortila Empuk*. Retrieved from Kompas.com:
<https://www.kompas.com/food/read/2020/12/20/140400575/apa-itu-taco-makanan-khas-meksiko-dari-tortila-empuk?page=all#page2>
- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. Tiga Serangkai. Solo
- Ghangale, D., Veerapandian, C., Rawson, A., & Rangarajan, J. (2022). Development of plant-based meat analogue using jackfruit a healthy substitute for meat. *The Pharma Innovation Journal*, 11(8), 85-89.
- Hamidah, S., & Komariah, K. (2018). Resep & menu. Deepublish.
- Handojo, S. M. (2015). Analisis pengaruh kualitas makanan dan persepsi harga terhadap kepuasan konsumen Di D'cost Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 3(2), 643-654.
- Keerthana Priya, R., Rawson, A., Vidhyalakshmi, R., & Jagan Mohan, R. (2022). Development of vegan sausage using banana floret (*Musa paradisiaca*) and jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) as a meat substitute: Evaluation of

textural, physico-chemical and sensory characteristics. *Journal of food processing and Preservation*, 46(1), e16118.

Pemerintah, R. I. (2004). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. *Jakarta (ID)*.

Prihatman, K. (2000). NANGKA (*Artocarpus heterophyllus* Lamk).

Rukmana. (2017). Budi Daya Nangka. Yogyakarta: Kanisius

Sadya, S. (2023, Juni 13). *Produksi Nangka Indonesia Turun Jadi 813.756 Ton pada 2022*. Retrieved from dataindonesia.id: <https://dataindonesia.id/agribisnis-kehutanan/detail/produksi-nangka-indonesia-turun-jadi-813756-ton-pada-2022>

Safari, Atang Sabur. (1996). Peralatan Dapur dan Perawatannya. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Safkaur, O. (2021). Pengaruh Pengendalian Biaya, Fungsi Penjualan Terhadap Peningkatan Laba Perusahaan Bisnis Era Covid-19. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Keuangan* Vol.

Shafiq, M., Mehmood, S., Yasmeen, A., Khan, S. J., Khan, N. H., & Ali, S. (2017). Evaluation of Phytochemical, Nutritional and Antioxidant Activity of Indigenously Grown Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* Lam). *Journal of Scientific Research*, 9(1).

Tiofani, K. (2021). Kenapa pola makan vegan makin populer di Indonesia.

Uruakpa, F. O., Nanayakkara, R., Pavel, L., & Robinett, T. (2021). Sensory attributes of jackfruit: A beyond meat sandwich filling. *Journal La Lifesci*, 2(4), 17-24.

USDA, 2016. Natural Resources Conservation Service, *Artocarpus Heterophyllus* Lam, Jackfruit. USA: NRSC National Plant Data Team, Department of Agriculture