

**SUBSTITUSI DAGING DENGAN TEPUNG KACANG KEDELAI
PADA PEMBUATAN SOSIS, BAKSO, DAN NUGGET**

TUGAS AKHIR
Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh studi pada
Program Diploma III



Oleh:

HANA HANIFAH
Nomor Induk : 2021406032

JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG
2024

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Hana Hanifah

Tempat/Tanggal Lahir: Bandung/27 Mei 2003

NIM : 2021406032

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul :
“SUBSTITUSI DAGING DENGAN TEPUNG KACANG KEDELAI PADA PEMBUATAN SOSIS, BAKSO, DAN NUGGET” 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, 13 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,



Hana Hanifah

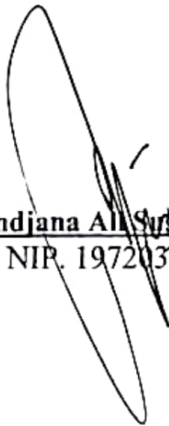
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

**“Substitusi Daging dengan Tepung Kacang Kedelai pada Pembuatan Sosis, Bakso,
dan Nugget”**

NAMA : Hana Hanifah
NIM : 2021406032
JURUSAN : Seni Kuliner
PROGRAM STUDI : Hospitaliti

Pembimbing Utama,



R. Sondjana Al-Syrganda, S.Sos., M.M Par.
NIP. 19720322 200502 1 001

Pembimbing Pendamping,



Dr. Atang Sabur Safari, M. Sc.
NIP. 19600105 199203 1 001

Bandung, 25 Juni 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

NIP. 19710316 199603 2 001

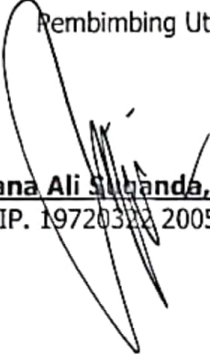
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

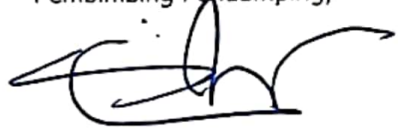
Substitusi Daging Dengan Tepung Kacang Kedelai Pada Pembuatan Sosis, Bakso, Dan Nugget

NAMA : Hana Hanifah
NIM : 2021406032
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

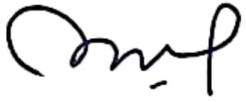
Pembimbing Utama,


R. Sondjana Ali Subanda, S.Sos., Mm Par.
NIP. 19720313 200502 1 001

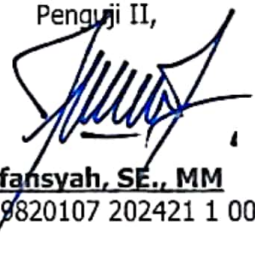
Pembimbing Pendamping,


Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc
NIP. 19600105 199203 1 001

Penguji I,


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

Penguji II,


Irfansyah, SE., MM
NIP. 19820107 202421 1 001

Bandung, 05 Agustus 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama


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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung


Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE



KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji serta syukur ke hadirat Allah S.W.T. yang sudah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul Substitusi Daging Dengan Tepung Kacang Kedelai Pada Olahan Sosis, bakso, dan Nugget. Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk meraih jenjang Diploma Tiga (DIII) Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Ucapan terima kasih dan rasa syukur sedalam-dalamnya penulis ucapkan kepada:

1. Dr. Anwari Masatip, MM. Par selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., MP.Par., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., M.M Par. Selaku Dosen Pembimbing Utama, meluangkan waktu untuk membimbing, mengarahkan dan memberikan masukan kepada penulis.
6. Bapak Dr. Atang Sabur Safari, M. Sc. selaku Dosen Pembimbing Pendamping, meluangkan waktu untuk membimbing, mengarahkan dan memberikan masukan kepada penulis.

7. Kepada keluarga yang selalu memberikan dukungan moril maupun materil kepada penulis selama proses pengerjaan Tugas Akhir.
8. Seluruh dosen dan Staf Pengajar Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Kepada para panelis dan narasumber yang berpartisipasi dalam pengumpulan data pada Tugas Akhir ini.
10. Kepada teman-teman SKU 6A yang telah memberikan bantuan, dukungan dan doa dalam proses Tugas Akhir ini.
11. Kepada semua pihak yang telah mendukung dan berkontribusi dalam proses penulisan Tugas Akhir yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Akhir kata, penulis berharap tugas akhir ini dapat menambah pengetahuan juga pemahaman positif bagi siapapun yang membacanya. Terima kasih atas dukungan serta doa yang telah diberikan.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Pertanyaan Penelitian	5
C. Tujuan Operasional	6
D. Pendekatan dan Teknik Pengumpulan Data.....	7
E. Lokasi Dan Waktu Kegiatan.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	10
A. Penelitian Terdahulu.....	10
B. Konsep Objek Penelitian	10
D. Produksi Eksperimen	24
E. Standard Recipe	25
F. Pra Eksperimen	28
G. Proses Eksperimen	29
H. Recipe Cost.....	30
I. Prosedur Penilaian.....	31
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	36
A. Hasil Penelitian dalam Proses Pembuatan Sosis, Bakso, dan Nugget alternatif	36
B. Hasil Observasi, Appereance, Teksture, dan Flavour.....	38
C. Hasil Analisis Uji oleh Panelis	41
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	51
A. Kesimpulan	51
B. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	59

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu.....	10
Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Kacang Kedelai.....	14
Tabel 2. 3 Daftar Alat.....	20
Tabel 2. 4 Daftar Bahan.....	22
Tabel 2. 5 Resep Sosis Alternatif.....	25
Tabel 2. 6 Resep Bakso Alternatif.....	26
Tabel 2. 7 Resep Nugget Alternatif.....	27
Tabel 2. 8 Costing Sosis Alternatif.....	30
Tabel 2. 9 Costing Bakso Alternatif.....	30
Tabel 2. 10 Costing Nugget Alternatif.....	31
Tabel 3. 1 Hasil penilaian sosis, bakso, dan nugget tepung kacang kedelai oleh penulis.....	39
Tabel 3. 2 Hasil penilaian sosis tepung kacang kedelai oleh panelis ahli.....	42
Tabel 3. 3 Hasil penilaian bakso tepung kacang kedelai oleh panelis ahli.....	44
Tabel 3. 4 Hasil penilaian nugget tepung kacang kedelai oleh panelis ahli.....	46
Tabel 3. 5 Hasil penilaian nugget tepung kacang kedelai oleh panelis umum.....	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Hasil Eksperimen Pertama.....	25
Gambar 2 Pra Eksperimen Pertama (2).....	25
Gambar 3 Pra Eksperimen kedua.....	26
Gambar 4 Pra Eksperimen Ketiga.....	27

DAFTAR PUSTAKA

- Adhandayani, A. (2020). Metode Observasi dalam Penelitian Kualitatif. In A. Adhandayani, *MODUL PERTEMUAN 7* (p. 2). Universitas Esa Unggul.
- Adrian, K. (2021). *Seputar Protein Shake, Manfaat dan Keamanannya bagi Tubuh*. Retrieved from alodokter: <https://www.alodokter.com/seputar-protein-shake-manfaat-dan-keamanannya-bagi-tubuh>
- Agustin, S. (2022, Juli 22). *Kenali Perbedaan Vegan dan Vegetarian*. Retrieved from ALODOKTER: <https://www.alodokter.com/kenali-perbedaan-vegan-dan-vegetarian>
- Al-Mudatsir, & Iqbal, M. (2009). Analisis faktor-faktor yang memengaruhi respon penawaran kacang kedelai di Indonesia.
- Amaliyah, N. (2009). *PERBEDAAN KUALITAS NUGGET KACANG MERAH*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Andaresta, L. (2023). *Lebih dari 2 Juta Orang Indonesia Jadi Vegetarian, Ini Manfaat & Tantangan yang Dirasakan*. Retrieved from hypeabis: <https://hypeabis.id/read/26832/lebih-dari-2-juta-orang-indonesia-jadi-vegetarian-ini-manfaat-tantangan-yang-dirasakan>
- Angelia, D. (2022, April 8). *Konsumsi Daging Indonesia Masih di Bawah Rata-Rata Dunia*. Retrieved from GoodStats: <https://goodstats.id/article/rata-rata-konsumsi-daging-di-indonesia-masih-anjlok-ozwzO#:~:text=Konsumsi%20daging%20ayam%20Indonesia%20tercatat%20memiliki%20rata-rata%20sebesar,rata-rata%20dunia%20ialah%20sebanyak%2014%2C9%20kg%20per%20kapita.>
- Cambridge Dictionary. (2024). *Vegetarian*. Cambridge: Cambridge Dictionary.
- Cattle Buffalo Club. (2023, November 23). *Inovasi Daging Sintetis : Bermanfaat atau Berbahaya?* Retrieved from Cattle Buffalo Club: <https://cattlebuffaloclub.peternakan.unpad.ac.id/2023/11/23/inovasi-daging-sintetis-bermanfaat-atau-berbahaya/>
- Djamarah, S. B., & Zein, A. (2014). *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Dyah. (2015, November 5). *Konsumsi daging sapi orang Indonesia masih rendah*. Retrieved from ANTARA: <https://www.antaranews.com/berita/527724/konsumsi-daging-sapi-orang-indonesia-masih-rendah>

- Erict. (2016, Juli 13). *Who invented chicken nuggets?* Retrieved from culinary lore: <https://culinarylore.com/food-history:who-invented-chicken-nuggets/>
- Fai. (2021, Mei 31). *Manfaat Kacang Kedelai Untuk Kesehatan.* Retrieved from UMSU: <https://umsu.ac.id/manfaat-kacang-kedelai-kesehatan/>
- fatsecret. (2007). *Kacang Kedelai.* Retrieved from fatsecret: <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/kacang-kedelai?portionid=51945&portionamount=100,000>
- Filippone, P. T. (2022, September 13). *what is sausage?* Retrieved from the spruce eats: <https://www.thespruceeats.com/history-of-sausage-1807660>
- Gumilang, N. A. (2023). *Pengertian Wawancara: Jenis, Teknik, dan Fungsinya.* Retrieved from Gramedia Blog: https://www.gramedia.com/literasi/wawancara/#google_vignette
- Heimduo. (2021, Mei 3). *What is hedonic scale used for.* Retrieved from Heimduo: <https://heimduo.org/what-is-hedonic-scale-used-for/>
- Lukyani, L. (2023). *Mengapa Daging Sapi Baik untuk Kesehatan?* Retrieved from Kompas.com: <https://www.kompas.com/sains/read/2023/06/26/210000023/mengapa-daging-sapi-baik-untuk-kesehatan->
- Ma'as, A. (2023, Januari 27). *Sejarah Chicken Nugget, Frozen Food yang Populer Sejak 1980-an.* Retrieved from Grid kids: <https://kids.grid.id/read/473670649/sejarah-chicken-nugget-frozen-food-yang-populer-sejak-1980-an?page=all>
- markaindo. (2020, Desember 14). *inilah sejarah sosis yang tidak banyak diketahui.* Retrieved from markaindo: <https://markaindo.com/2020/12/14/inilah-sejarah-sosis-yang-tidak-banyak-diketahui/>
- Muhamad, N. (2023). *10 Provinsi Penghasil Kedelai Terbesar Nasional 2022, Jawa Timur Juaranya.* Retrieved from databoks: <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/11/24/10-provinsi-penghasil-kedelai-terbesar-nasional-2022-jawa-timur-juaranya>
- Na'imah, S. (2024). *10 Manfaat Kacang Kedelai, Baik untuk Jantung dan Pencernaan.* Retrieved from hellosehat: <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-kacang-kedelai/>
- Nurfadila. (2024, April 28). *Sejarah Awal Bakso, dari Kasih Anak kepada Ibu.* Retrieved from rri.co.id: <https://www.rri.co.id/sulawesi-tengah/kuliner/658909/sejarah-awal-bakso-dari-kasih-anak-kepada->

- U.S Department of Agriculture. (2019). *Soybeans, mature seeds, raw*. Retrieved from USDA: <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/174270/nutrient>
- Waluyo, D. (2023, Agustus 3). *Jalan Menuju Swasembada Daging Sapi*. Retrieved from Portal Informasi Indonesia: <https://indonesia.go.id/kategori/editorial/7317/jalan-menuju-swasembada-daging-sapi?lang=1#:~:text=Konsumsi%20daging%20sapi%20di%20Indonesia%20s%20ebesar%20%2C2%20kg%20per,6%2C4%20kg%20per%20kapita>.
- Waluyo, D. (2023, Agustus 3). *Jalan Menuju Swasembada Daging Sapi*. Retrieved from INDONESIA.GO.ID: <https://indonesia.go.id/kategori/editorial/7317/jalan-menuju-swasembada-daging-sapi?lang=1>
- Yuniarsih, D. (n.d.). Pengaruh Cekaman Air Terhadap Kandungan Protein Kacang Kedelai. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Biologi*, 2017.
- Yuwono, S. S. (2016). Kacang Kedelai (*Glycine max L.*).