

**KEDELAI SEBAGAI BAHAN DASAR
SUBSTITUSI DAGING IKAN PADA HIDANGAN
SATE LILIT BE PASIH**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu
syarat dalam menempuh studi pada
program**

Diploma III



Oleh :

GILBERT SETIAWAN

Nomor induk : 201822828

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2021**

LEMBAR PENGESAHAN

KEDELAI SEBAGAI BAHAN DASAR SUBSTITUSI DAGING IKAN PADA HIDANGAN SATE LILIT BE PASIH

NAMA : GILBERT SETIAWAN
NIM : 201822828
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd.

NIP. 19600715 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,



Christian H. Rumayar, S.Sos., MM.Par.

NIP. 19691228 200212 1 001

Penguji I,



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

NIP. 19710316 199603 2 001

Penguji II,



**Mandradhitya Kusuma Putra, SST.Par.,
M.Sc.**

NIP. 19851224 201101 1 010

Bandung, Maret 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan Kerjasama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.

19730723 199503 2 001

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

NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Gilbert Setiawan
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 12 Januari 2000
NIM : 201822828
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti
Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

**“KEDELAI SEBAGAI BAHAN DASAR SUBSTITUSI DAGING
IKAN PADA HIDANGAN SATE LILIT BE PASIH”**

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 STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.

2. Dalam Tugas 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/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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturanperaturan terkait lainnya
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 12 Januari 2022

Yang membuat pernyataan,



Gilbert Setiawan

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas karunia dan rahmat-Nya, serta banyak terima kasih juga untuk kedua orang tua penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini yang berjudul **“KEDELAI SEBAGAI BAHAN DASAR SUBSTITUSI DAGING IKAN PADA HIDANGAN SATE LILIT BE PASIH”** Penulis juga menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini tidak mungkin dapat penulis selesaikan tanpa bantuan dan kontribusi dari berbagai pihak lain. Maka dari itu dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih penulis kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd. selaku Pembimbing I yang telah banyak membimbing serta memberikan arahan dan dukungan dalam penulisan Tugas Akhir ini.

6. Bapak Christian H. Rumayar, S.Sos., MM.Par. selaku Pembimbing II yang telah banyak memberikan saran, masukan, serta dukungan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen serta Staf Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Kepada kedua orangtua penulis yang telah memberikan dukungan, doa, dan restu yang tiada henti.
9. Kepada seluruh panelis dan responden yang berpartisipasi dalam pengumpulan data.
10. Kepada seluruh teman-teman kelas MTB 6A atas dukungan dan kenangan selama masa studi di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
11. Kepada I Kadek Angga Dwipayana atas segenap dukungan dan pendampingan selama penulisan Tugas Akhir ini.
12. Kepada Ni Putu Ayu Kemala Savitri atas segenap dukungan dan pendampingan selama penulisan Tugas Akhir ini.
13. Serta seluruh pihak yang telah memberikan dukungan bagi penulis dalam proses penulisan Tugas Akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu pula penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat untuk kita semua.

Bandung, 12 Januari 2022

Gilbert Setiawan

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Pertanyaan Penelitian.....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Metode Penelitian	7
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	10
BAB II	12
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	12
2.1 Konsep Objek Penilaian.....	12
2.1.1 Sate Lilit.....	12
2.1.1.1 Sejarah dan Asal Usul Sate Lilit	12
2.1.2 Kacang Kedelai	14
2.1.2.1 Sejarah dan Asal Usul Kacang Kedelai.....	14
2.1.2.2 Kacang Kedelai Sebagai Sumber Pangan Fungsional	16
2.1.2.3 Kandungan Gizi Kacang Kedelai.....	17
2.1.2.4 Potensi Kedelai Sebagai Komoditas Pangan	18

2.2	Konsep Produk	20
2.2.1	Sate Lilit <i>Be Pasih</i> Versi Vegetarian	20
2.2.1.1	Bahan yang Digunakan	21
2.2.1.2	Alat-alat yang Dibutuhkan.....	25
2.3	Produksi Percobaan.....	27
2.3.1	Pra Eksperimen.....	28
2.3.2	Eksperimen.....	32
2.3.3	Prosedur Percobaan	35
2.4	Prosedur Penilaian	36
2.4.1	Klasifikasi Penilaian	36
2.4.1.1	Penampilan	36
2.4.1.2	Aroma	36
2.4.1.3	Tekstur.....	37
2.4.1.4	Rasa	37
2.4.2	Pengumpulan Data Kuisisioner.....	37
BAB III	39
HASIL DAN PEMBAHASAN	39
3.1	Hasil Analisis Proses Pembuatan Sate Lilit Vegetarian	39
3.2	Hasil Pengamatan Dari Segi Penampilan, Aroma, Tekstur dan Rasa	41
3.3	Hasil Penilaian Sate Lilit Vegetarian Oleh Panelis	42
BAB IV	50

KESIMPULAN DAN SARAN.....	50
4.1 Kesimpulan.....	50
4.2 Saran	51
DAFTAR PUSTAKA.....	53

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	5
Tabel 2.1	15
Tabel 2.2	17
Tabel 2.3	25
Tabel 2.4	28
Tabel 2.5	30
Tabel 3.1	41
Tabel 3.2	44
Tabel 3.3	44
Tabel 3.4	45
Tabel 3.5	45

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2006). Karakteristik Kedelai Sebagai Bahan Pangan Fungsional. 28.
- Badan Pusat Statistik. (2021). Impor Kedelai Menurut Negara Asal Utama, 2010-2020.
- Badan Pusat Statistik. (n.d.). *Perdagangan Dalam Negeri*. Retrieved from Badan Pusat Statistik: <https://www.bps.go.id/subject/173/perdagangan-dalam-negeri.html>
- Bangun, A. (2003). *Mengenal Lebih Dekat Vegetarian*. Denpasar: Agro Media Pustaka.
- BPOM. (2005). Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional.
- Brefere, K. D. (2010). Nutrition for Foodservice and Culinary Professionals.
- Darmadi, H. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Sosial*. Bandung: Alfabeta.
- FatSecret. (2007, August 27). *Kalori dalam Ikan Tuna dan Fakta Gizi*. Retrieved from Fat Secret: <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/ikan-tuna>
- FatSecret. (2007, August 27). *Kalori dalam Kacang Kedelai dan Fakta Gizi*. Retrieved from Fat Secret: <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/kacang-kedelai>
- FatSecret. (2020, May 13). *Kalori dalam Ikan Tenggiri dan Fakta Gizi*. Retrieved from Fat Secret: <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/ikan-tenggiri>
- Kemendag*. (n.d.). Retrieved from Profil Komoditas: https://ews.kemendag.go.id/sp2kp-landing/assets/pdf/131118_ANK_PKM_DSK_Kedelai.pdf

- Kementrian Pertanian. (2020). Outlook Komoditas Kedelai 2020.
- Kole, L., Gin, B., S.K. Manna, S., Pali, B., & Gosh, S. (2011). Biochanin-A, an isoflavon, showed anti-proliferative. 38.
- Kruger, V. (2014). *Balinese Food: The Traditional Cuisine & Food Culture of Bali*.
- Mulyani, S. (2016). *Petunjuk Praktikum Mata Kuliah Pengendalian Mutu*. Denpasar: Universitas Udayana.
- Nazir. (2013). *Metode Penelitian*. 93.
- Nugrahani, F. (2006). *Metode Penelitian Kualitatif dalam Pendidikan Bahasa*. Surakarta.
- Prayitno, F. S. (1979). *Desain Elementer*.
- Riyanto, Y. (2010). *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Surabaya: Penerbit SIC.
- Rukmana, & Yuniarsih. (1996). *Kedelai Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sugiyarto, E. (1999). *Psikologi Pelayanan dalam Industri Jasa*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif*. 145.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Tjutju, & Betty. (2008). *Penilaian Indera*.
- Wiersma, W. (1991). *Research Method in Education*. 99.