

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**MODIFIKASI *MEATLOAF* JAMUR KANCING
(*CHAMPIGNON*) DENGAN PERSENTASE PENAMBAHAN
TEXTURED VEGETABLE PROTEIN (TVP)**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**DIMAS ARMANDO PANGESTU
1508520004**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN
SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN**

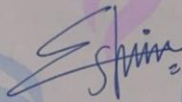
FAKULTAS TEKNIK

**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2024**

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

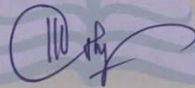
Judul : Modifikasi *Meatloaf* Jamur Kancing (*Champignon*) dengan
Persentase Penambahan *Textured Vegetable Protein* (TVP)
Penyusun : Dimas Armando Pangestu
NIM : 1508520004
Tanggal Ujian : 11 Juli 2024

Disetujui oleh:
Dosen Pembimbing,



Efrina, S. Tp., M. Sc
NIP. 198202092008012012

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Sarjana Terapan
Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan

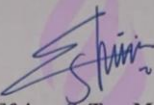


Dr. Cucu Cahvana, S. Pd., M. Sc
NIP. 197409142001121001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Modifikasi *Meatloaf* Jamur Kancing (*Champignon*) dengan
Persentase Penambahan *Textured Vegetable Protein* (TVP)
Penyusun : Dimas Armando Pangestu
NIM : 1508520004

Disetujui oleh:
Dosen Pembimbing,



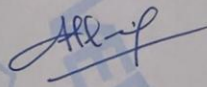
Efrina, S. Tp., M. Sc
NIP. 198202092008012012

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Terapan :

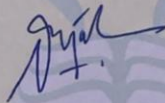
Ketua Penguji,

Anggota Penguji I,

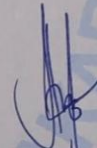
Anggota Penguji II,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001

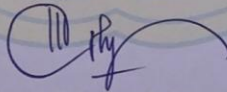


Dr. Ir. Mahdivah, M. Kes
NIP. 196402041998032001



Dr. Guspri Devi Artanti, S. Pd., M. Si
NIP. 197808022005022001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Sarjana Terapan
Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan



Dr. Cucu Cahvana, S. Pd., M. Sc
NIP. 197409142001121001

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi Sarjana Terapan ini merupakan Karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi Sarjana Terapan ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 24 Juli 2024



Dimas Armando Pangestu
No. Reg 1508520004



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Dimas Armando Panyestu
NIM : 1508520004
Fakultas/Prodi : Teknik / Seni Kuliner dan ~~Pengelolaan~~ Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : dmsarmando@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (.....)

yang berjudul :
MODIFIKASI MEATLOAF JAMUR KANCING (CHAMPIGNON) DENGAN
PERSENTASE PENAMBAHAN TEXTURED VEGETABLE PROTEIN (TVP)

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta 24 Juli 2024

Penulis

(Dimas Armando Panyestu)
nama dan tanda tangan

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas karunia-Nya sehingga penulis berhasil menyelesaikan skripsi dengan judul “**Modifikasi Meatloaf Jamur Kancing (*Champignon*) dengan Persentase Penambahan *Textured Vegetable Protein (TVP)***” sebagai bagian dari syarat untuk menyelesaikan program sarjana terapan (S. Tr) di Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Selama proses penulisan, penulis mendapat banyak bantuan dari berbagai pihak, yang sangat dihargai. Untuk itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, S. Pd., M. Sc, selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. Sachriani, M. Kes, selaku pembimbing akademik Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
3. Efrina S. TP., M. Sc., selaku dosen pembimbing yang penuh dengan kesabaran dan selaku membimbing serta selalu memberi semangat pada penulis hingga selesainya skripsi ini.
4. Seluruh dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan selama perkuliahan, serta para staf TU dan Laboran yang selama ini banyak membantu.
5. Tri Wahyuningsih dan Rudy Pangestu selaku orang tua yang selalu memberikan dukungan dan motivasi, yang telah membantu penulis menyelesaikan perkuliahan dan menyusun laporan dengan baik.
6. Mbah Sumarsih dan Mbah Sumarno selaku Nenek dan Kakek yang selalu memberikan semangat, doa, dan motivasi dari awal hingga dapat menyelesaikan perkuliahan dengan baik.
7. NIM 1508520048 yang telah berjuang bersama memberikan semangat, doa dan menyelesaikan perkuliahan ini dengan baik.
8. M. Lutfi Maqdam dan Syahrul Mustofa selaku teman sekelompok penelitian *Meatloaf* Jamur, dan teman kelompok saat PKL di JW Marriott Jakarta.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam menyelesaikan proposal skripsi ini. Oleh karena itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak. Penulis berharap semoga proposal skripsi ini dapat memberikan masukan yang bermanfaat bagi penulis dan para pembaca.

Jakarta, 24 Juli 2024
Penulis

MODIFIKASI *MEATLOAF* JAMUR KANCING (*CHAMPIGNON*) DENGAN PERSENTASE PENAMBAHAN *TEXTURED VEGETABLE PROTEIN* (TVP)

DIMAS ARMANDO PANGESTU
Pembimbing : EFRINA, S. TP, M. Sc.

ABSTRAK

Meatloaf adalah hidangan yang terbuat dari cincangan daging dengan ditambahkan bahan-bahan lain, lalu dicetak menjadi balok dan dipanggang didalam oven. Modifikasi *meatloaf* dengan mengganti daging sapi cincang menggunakan jamur kancing. Namun, tekstur yang diharapkan belum sesuai dengan *meatloaf* daging sapi sehingga dilakukan penambahan *textured vegetable* protein (TVP). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas produk *meatloaf* jamur kancing dengan penambahan *textured vegetable* protein (TVP) 15%, 20%, dan 25%.. Pengujian produk *meatloaf* jamur dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan, Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, dari Februari hingga Juli 2024. Peneliti menggunakan statistik deskriptif sensorik untuk mengetahui kualitas pada produk yang akan diteliti. Pengujian deskriptif sensorik dilakukan oleh 10 panelis ahli, 5 oleh dosen Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta dan 5 panelis ahli industri dibidang makanan kontinental terhadap aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur, dengan persentase penambahan TVP 15%, 20%, dan 25%. Berdasarkan hasil dari penelitian diketahui bahwa penambahan TVP 20% adalah produk *meatloaf* jamur yang memiliki karakteristik ‘coklat kemerahan’ pada aspek warna bagian luar, ‘coklat’ pada aspek warna bagian dalam, ‘beraroma jamur’ pada aspek aroma jamur. ‘tidak beraroma TVP’ pada aspek aroma TVP, ‘terasa jamur’ pada aspek rasa jamur, ‘tidak terasa TVP’ pada aspek rasa TVP, dan ‘agak padat’ pada aspek tekstur. Produk *meatloaf* jamur kancing mendekati produk *meatloaf* daging, pada aspek warna dan tekstur.

Kata kunci : Jamur kancing, *textured vegetable* protein, *meatloaf* jamur kancing.

MODIFICATION OF CHAMPIGNON MUSHROOM MEATLOAF WITH ADDITION PERCENTAGE OF TEXTURED VEGETABLE PROTEIN (TVP)

DIMAS ARMANDO PANGESTU

Advisor: EFRINA, S. TP, M. Sc.

ABSTRACT

Meatloaf is a dish made from minced meat mixed with other ingredients, shaped into a loaf, and baked in an oven. A modification of meatloaf involves replacing minced beef with mushrooms. However, the desired texture similar to beef meatloaf was not achieved, so textured vegetable protein (TVP) was added. The aim of this study was to determine the quality of mushroom meatloaf with the addition of 15%, 20%, and 25% TVP. The testing of mushroom meatloaf products was conducted at the Food Processing Laboratory, Culinary Arts and Food Service Management Program, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta, from February to July 2024. The researchers used descriptive sensory analysis to assess the quality of the products under study. Sensory descriptive analysis was conducted by 10 expert panelists, 5 culinary arts professors from Universitas Negeri Jakarta and 5 experts from the continental food industry evaluating aspects such as color, aroma, taste, and texture, with TVP additions of 15%, 20%, and 25%. Based on the research results, it is known that the addition of 20% TVP in mushroom meatloaf products exhibits the following characteristics: 'reddish-brown' color on the outer appearance, 'brown' color on the inside, 'mushroom aroma', 'no TVP aroma', 'mushroom taste', 'no TVP taste', and 'somewhat dense' texture. Mushroom meatloaf products resemble beef meatloaf in terms of color and texture.

Keywords: *Champignon mushrooms, textured vegetable protein, mushroom meatloaf.*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN.....	Error!
Bookmark not defined.i	
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	Error!
Bookmark not defined.ii	
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Fokus Penelitian.....	4
1.3 Perumusan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Kerangka Teoritik	6
2.1.1 <i>Quantitative Descriptive</i>	6
2.1.2 <i>Meatloaf</i>	7
2.1.2.1 Bahan Pembuatan Meatloaf	9
2.1.3 Resep Dasar <i>Meatloaf</i>	13
2.1.4 Tahap Proses Pembuatan <i>Meatloaf</i>	14
2.2 Produk Yang Dikembangkan	16
2.2.1 Jamur.....	16
2.2.3 Textured Vegetable Protein (TVP)	20
2.2.4 Bahan <i>Meatloaf</i> Jamur	22
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	28
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	28
3.2 Metode Pengembangan Produk.....	28

3.3 Bahan dan atau Peralatan yang digunakan.....	31
3.3.1 Bahan Baku Meatloaf Jamur.....	31
3.3.2 Alat yang digunakan	33
3.4 Rancangan Metode Pengembangan	36
3.4.1 Analisis Kebutuhan	37
3.4.2 Sasaran Produk.....	37
3.4.3 Rancangan Produk	37
3.5 Instrumen.....	49
3.5.1 Kisi-Kisi Instrumen.....	49
3.5.2 Validasi Instumen.....	49
3.6 Teknik Pengumpulan Data	51
3.7 Teknik Analisa Data	51
BAB IV HASIL PRODUK MEATLOAF JAMUR	52
4.1 Hasil Pengembangan <i>Meatloaf</i> Jamur.....	52
4.2 Kelayakan Produk.....	53
4.3 Pembahasan.....	54
4.3.1 Aspek Warna	54
4.3.2 Aspek Aroma.....	57
4.3.3 Aspek Rasa.....	60
4.3.4 Aspek Tekstur.....	63
4.3.5 Rekapitulasi Hasil	64
4.3.6 Pembahasan.....	65
BAB V KESIMPULAN.....	67
5.1 Kesimpulan	67
5.2 Saran	68
DAFTAR PUSTAKA.....	69
LAMPIRAN.....	72