

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**Daya Terima Konsumen Terhadap Produk *Meatloaf* Jamur
Kancing (*Champignon*) Dengan Persentase Penambahan *Textured*
Vegetable Protein (TVP)**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**MUHAMMAD LUTFI MAQDUM
1508520020**

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

FAKULTAS TEKNIK

**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2024**

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

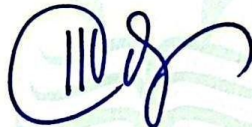
Judul : Daya Terima Konsumen Terhadap Produk *Meatloaf* Jamur Kancing
(*Champignon*) Dengan Persentase Penambahan *Textured Vegetable Protein* (TVP)
Penyusun : MUHAMMAD LUTFI MAQDUM
NIM : 1508520020
Tanggal Ujian : 11 Juli 2024

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 Cahyana, S. Pd., M. Sc
NIP. 197409142001121001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Daya Terima Konsumen Terhadap Produk *Meatloaf* Jamur Kancing
(*Champignon*) Dengan Persentase Penambahan *Textured Vegetable Protein* (TVP)

Penyusun : MUHAMMAD LUTFI MAQDUM

NIM : 1508520020

Disetujui oleh:
Dosen Pembimbing,



Efrina, S. TP., M. Sc

NIP. 198202092008012012

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Terapan :

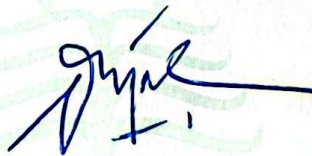
Ketua Penguji,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

NIP.196301141991032001

Anggota Penguji I,



Dr. Ir. Mahdiyah, M. Kes

NIP.196402041998032001

Anggota Penguji II,



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

NIP.197808022005022001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi S. Tr. SKPJM



Dr. Cucu Cahyana, 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, 29 Juni 2024



MUHAMMAD LUTFI MAQDUM

No. Reg 1508520020



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN RISET DAN
TEKNOLOGI UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220

Telepon/Faksimili : 012-4894221

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 : Muhammad Lutfi Maqдум
NIM : 1508520020
Fakultas/Prodi : Teknik/Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : ltfmaqдум@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 :

**Daya Terima Konsumen Terhadap Produk 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 1 Agustus 2024

Penulis,

(Muhammad Lutfi Maqдум)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas karunia-Nya sehingga penulis berhasil menyelesaikan skripsi dengan judul ”**Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Meatloaf Jamur Kancing (*Champignon*) Dengan Persentase Penambahan *Textured Vegetable Protein* (TVP)**” sebagai bagian dari syarat untuk menyelesaikan program sarjana terapan (D4) di Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Selama proses penulisan, penulis mendapat banyak bantuan dari berbagai pihak, 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 Koordinator 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. Terima kasih kepada orang tua yang selalu memberikan dukungan dan motivasi, yang telah membantu penulis menyelesaikan perkuliahan dan menyusun laporan dengan baik. Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam menyelesaikan proposal skripsi ini..

Jakarta, Juli 2024

Penulis

**DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP PRODUK MEATLOAF
JAMUR KANCING (*CHAMPIGNON*) DENGAN PERSENTASE
PENAMBAHAN *TEXTURED VEGETABLE PROTEIN* (TVP)**

MUHAMMAD LUTFI MAQDUM

Pembimbing : Efrina, S. TP., M. Sc

ABSTRAK

Penelitian bertujuan untuk menguji tingkat kesukaan atau daya terima konsumen terhadap *meatloaf* jamur dengan penambahan *Textured Vegetable Protein* (TVP) sebesar 15%, 20%, dan 25%. Penelitian dilakukan di Fakultas Teknik Program Studi Tata Boga Universitas Negeri Jakarta pada bulan Januari sampai Juni 2024. Metode penelitian yang dilakukan adalah uji daya terima panelis melalui organoleptik terhadap produk *meatloaf* jamur dengan penambahan TVP sebesar 15%, 20%, dan 25%. Aspek yang diujikan pada uji organoleptik adalah warna, aroma, tekstur, ketebalan, rasa jamur, rasa pedas (lada hitam), dan *overall*. Panelis yang dituju sebanyak 100 panelis berupa 25 panelis agak terlatih yang merupakan mahasiswa tata boga Universitas Negeri Jakarta yang telah lulus mata kuliah Makanan Kontinental dan 75 panelis tidak terlatih yang merupakan masyarakat umum yang tinggal di daerah Jakarta. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan *meatloaf* jamur terbaik adalah 25% dengan nilai rata-rata: aspek warna 3,73, aspek aroma 3,78, aspek tekstur 3,61, aspek ketebalan 3,94, aspek rasa jamur 4,06, aspek rasa pedas, 3,91 dengan jumlah keseluruhan nilai rata-rata aspek sebesar 3,86. Sedangkan pada aspek *overall* panelis tidak terlatih lebih menyukai penambahan TVP dengan persentase 20%. Sehingga dapat disimpulkan bahwa produk *meatloaf* jamur kancing yang memiliki daya terima terbaik adalah dengan penambahan TVP 20%.

Kata Kunci : Daya terima konsumen, pemanfaatan jamur kancing, *meatloaf* jamur.

**CONSUMER ACCEPTANCE OF BUTTON MUSHROOM (CHAMPIGNON)
MEATLOAF PRODUCTS WITH A PERCENTAGE OF TEXTURED
VEGETABLE PROTEIN (TVP) ADDITION**

MUHAMMAD LUTFI MAQDUM
Pembimbing : Efrina, S. TP., M. Sc

ABSTRACT

The study aims to test the level of consumer liking or acceptance of mushroom *meatloaf* with the addition of *Textured Vegetable Protein* (TVP) of 15%, 20%, and 25%. The research was conducted at the Faculty of Engineering, State University of Jakarta Catering Study Program from January to June 2024. The research method used was the panelist acceptance test through organoleptic on mushroom *meatloaf* products with the addition of TVP by 15%, 20%, and 25%. The aspects tested in the organoleptic test were color, aroma, texture, thickness, mushroom flavor, spicy taste (black pepper), and *overall*. The intended panelists were 100 panelists in the form of 25 moderately trained panelists who were Jakarta State University culinary students who had passed the Continental Food course and 75 untrained panelists who were the general public living in the Jakarta area. The results showed that the best mushroom *meatloaf* treatment was 25% with an average value: color aspect 3.73, aroma aspect 3.78, texture aspect 3.61, thickness aspect 3.94, mushroom flavor aspect 4.06, spicy taste aspect, 3.91 with a total average value of 3.86 aspects. While in the *overall* aspect, untrained panelists preferred the addition of TVP with a percentage of 20%. So it can be concluded that the button mushroom *meatloaf* product that has the best acceptability is with the addition of 20% TVP.

Keywords: Consumer acceptability, use of button mushrooms, mushroom *meatloaf*.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Rumusan Masalah	3
1.5 Tujuan Penelitian	3
1.6 Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	5
2.1 Landasan Teori	5
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	20
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	20
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	20
3.3 Definisi Operasional	20
3.4 Metode, Rancangan, dan Prosedur Penelitian	22
3.5 Prosedur Penelitian	22
3.6 Instrumen penelitian	23
3.7 Teknik Pengumpulan data	24
BAB IV HASIL PENELITIAN	25
4.1 Hasil Penelitian	25
4.2 Pembahasan	41

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	44
5.2 Kesimpulan	44
5.3 Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	48



DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1	Kandungan TVP	11
Tabel 2. 2	Tabel Alat Pembuatan	13
Tabel 2. 3	Formulasi <i>Meatloaf</i> Jamur 15%	15
Tabel 2. 4	Formulasi <i>Meatloaf</i> Jamur 20%	16
Tabel 2. 5	Formulasi <i>Meatloaf</i> Jamur 25%	17
Tabel 3. 1	Insturmen Daya Terima	23
Tabel 4. 1	Aspek Warna	26
Tabel 4. 2	Aspek Aroma	28
Tabel 4. 3	Aspek Tekstur	30
Tabel 4. 4	Aspek Ketebalan	32
Tabel 4. 5	Aspek Rasa Jamur	34
Tabel 4. 6	Aspek Rasa Pedas (Lada Hitam)	36
Tabel 4. 7	Aspek <i>Overall</i> (Panelis Agak Terlatih)	38
Tabel 4. 8	Aspek <i>Overall</i> (Panelis Tidak Terlatih)	39
Tabel 4. 9	Rekapitulasi Panelis Agak Terlatih dan Tidak Terlatih	40
Tabel 4. 10	Rekapitulasi 100 Panelis (Agak Terlatih dan Tidak Terlatih)	41



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2 1	Jamur <i>Champignon</i>	8
Gambar 2 2	Telur Ayam	9
Gambar 2 3	Tepung Roti	9
Gambar 2 4	Tomato Paste	10
Gambar 2 5	Bawang Bombay	10
Gambar 2 6	Parsley	11
Gambar 2 7	Proteina	11
Gambar 2 8	Penyedap rasa kaldu jamur	12
Gambar 2 9	Timbangan	13
Gambar 2 10	Cutting Board	13
Gambar 2 11	Stainless Bowl	13
Gambar 2 12	Knife	14
Gambar 2 13	Loyang	14
Gambar 2 14	Baking Tray	14
Gambar 2 15	Oven	14
Gambar 2 16	<i>Meatloaf</i> Jamur Perlakuan 15%	15
Gambar 2 17	<i>Meatloaf</i> Jamur Perlakuan 20%	16
Gambar 2 18	<i>Meatloaf</i> Jamur Perlakuan 25%	17
Gambar 2 19	Bagan Alir Pembuatan <i>Meatloaf</i> jamur	19



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Insturmen Daya Terima <i>Meatloaf</i> Jamur	5
Lampiran 2	Pengambilan Data Panelis	7
Lampiran 3	Data Panelis	8
Lampiran 4	Daftar Riwayat Hidup Penulis	5

