

**SKRIPSI SARJANA TERAPAN**

**PENGARUH TEKNIK PEMASAKAN PADA PROSES**

**PENGOLAHAN SATE LILIT NABATI**

*(Steaming, Deep Frying dan Pan Seared)*



*Mencerdaskan dan  
Memartabatkan Bangsa*

**NI LUH PUTU YULIARINI**

**1508520019**

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

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA**

**2024**

**PENGARUH TEKNIK PEMASAKAN PADA PROSES  
PENGOLAHAN SATE LILIT NABATI  
(*Steaming, Deep Frying dan Pan Seared*)**

**Ni Luh Putu Yuliarini  
Pembimbing : Efrina, S. TP., M.Sc**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk membuat inovasi produk sate lilit nabati, dengan menggunakan tahu putih, tepung terigu, tepung tapioka, dan tepung *meat replacer* sebagai pengganti ayam dalam produk sate lilit. Dalam pengembangan produk, penelitian menggunakan tiga metode pemasakan awal, yaitu *pan searing, steaming, dan deep frying*. Perbedaan teknik memasak bertujuan untuk menganalisis kualitas organoleptik dari sate lilit nabati untuk mencapai hasil optimal yang menyerupai produk "sate lilit" asli yang terbuat dengan daging ayam/ikan. Penelitian ini dilakukan di laboratorium Tata Boga Universitas Negeri Jakarta dari bulan desember 2023 hingga juli 2024. Metode penelitian awal adalah memilih jenis produk modifikasi, menentukan cara membuatnya, melakukan uji standarisasi resep, analisis teknik pemasakan, uji organoleptik pada aspek warna, aroma, rasa, tekstur, dan tingkat kekerasan produk. Kemudian dilanjutkan dengan uji organoleptik kepada 10 orang ahli, yaitu 5 orang dosen tata boga dari Universitas Negeri Jakarta dan 5 orang praktisi yang bergerak di bidang jasa boga. Hasil yang diperoleh untuk mengetahui karakteristik sensori dari sate lilit nabati dengan berbagai teknik memasak disajikan secara deskriptif. Pada sate lilit nabati dengan metode memasak goreng memiliki karakteristik yang lebih padat pada bagian dalamnya dan sedikit garing dan berminyak pada bagian luar yang matang dan memiliki aroma dan rasa lebih dominan asin yang cukup memenuhi kriteria yang diharapkan seperti pada produk asli yaitu sate lilit ayam. Pada sate lilit nabati dengan metode memasak *Steaming* memiliki karakteristik tekstur tidak keras yang matang merata dan memiliki aroma dan rasa yang cukup memenuhi kriteria yang diharapkan seperti pada produk asli sate lilit. Metode yang sangat mendekati hasil yang diharapkan dari berbagai aspek adalah metode *Steaming*, namun menurut uji panelis, kesukaan panelis lebih memilih metode *Pan Seared* sebagai metode favorit.

**Kata kunci : Sate Lilit Nabati, Metode Memasak Sate Lilit, Plant-Based Food**

# THE EFFECT OF COOKING TECHNIQUES ON THE PROCESSING OF PLANT-BASED SATE LILIT (Steaming, Deep Frying, and Pan Seared)

Ni Luh Putu Yuliarini  
Pembimbing : Efrina, S. TP., M.Sc

## ABSTRACT

*This study aims to innovate a plant-based sate lilit product using tofu, wheat flour, tapioca flour, and meat replacer flour as substitutes for chicken in traditional sate lilit. The product development involved three initial cooking methods: pan searing, steaming, and deep frying. The variation in cooking techniques was designed to analyze the organoleptic quality of the plant-based sate lilit to achieve an optimal outcome resembling the original chicken or fish-based sate lilit. The research was conducted in the Culinary Arts Laboratory at Universitas Negeri Jakarta from December 2023 to July 2024. The initial research methods included selecting the type of modified product, determining the preparation process, conducting recipe standardization tests, analyzing cooking techniques, and performing organoleptic tests focusing on color, aroma, taste, texture, and product hardness. This was followed by an organoleptic evaluation by 10 experts, consisting of 5 culinary arts lecturers from Universitas Negeri Jakarta and 5 practitioners in the culinary service industry. The results, which describe the sensory characteristics of the plant-based sate lilit with various cooking techniques, are presented descriptively. The plant-based sate lilit prepared using the deep frying method exhibited a denser internal texture, with a slightly crispy and oily exterior, and a more pronounced salty aroma and taste, closely meeting the criteria expected of the original chicken sate lilit. The plant-based sate lilit prepared using the steaming method had a uniformly cooked texture that was not hard, and the aroma and taste sufficiently met the criteria expected of the original sate lilit. Among the various methods, the steaming method closely approached the desired results from multiple aspects. However, according to the panelists' preference tests, the Pan Seared method emerged as the favored technique.*

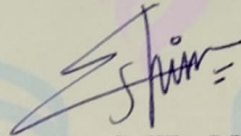
**Keywords: Plant-Based Sate Lilit, Sate Lilit Cooking Methods, Plant-Based Food**

**HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN**

Judul : Pengaruh Teknik Pemasakan Pada Proses Pengolahan Sate  
Lilit Nabati  
Penyusun : Niluh Putu Yuliarini  
NIM : 1508520019  
Tanggal Ujian : 10 Juli 2024

**Disetujui Oleh:**

Dosen Pembimbing,

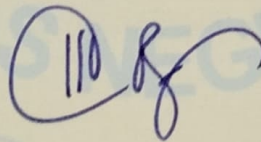


**Efrina, S. TP., M. Sc**

NIP. 198202092008012012

**Mengetahui,**

**Koordinator Program Studi Sarjana Terapan  
Seni Kulineri dan Pengelolaan Jasa Makanan**



**Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc**

NIP. 197409142001121001

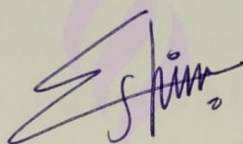


## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Pengaruh Teknik Pemasakan Pada Proses Pengolahan Sate  
Lilit Nabati  
Penyusun : Niluh Putu Yuliarini  
NIM : 1508520019

### Disetujui Oleh:

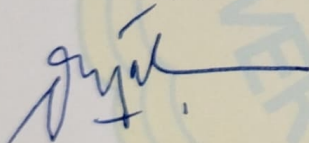
Dosen Pembimbing,



**Efrina, S. TP., M. Sc**  
NIP. 198202092008012012

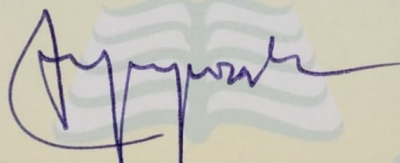
### Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji,



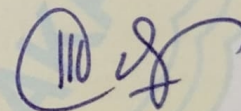
**Dr. Ir. Mahdiyah, M. Kes**  
NIP. 196402041998032001

Anggota Penguji I,



**Dra. I Gusti Ayu Ngurah S MM.**  
NIP. 1960072319860022001

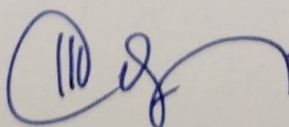
Anggota Penguji II,



**Dr. Cucu Cahyana, S. Pd. S., Sc**  
NIP. 1974091420011211001

Mengetahui,

**Koordinator Program Studi Sarjana Terapan  
Seni Kulineri dan Pengelolaan Jasa Makanan**



**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 Juli 2024

Yang membuat,



Ni Luh Putu Yuliarini

No. Reg. 1508520019





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220  
Telepon/Faksimili: 021-4894221  
Laman: [lib.unj.ac.id](http://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 : Ni Luh Putu Yuliarini  
NIM : 1508520019  
Fakultas/Prodi : Teknik/Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan  
Alamat email : niluhputu147@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 :

Pengaruh Teknik Pemasakan Pada Proses Pengolahan Sate Lilit Nabati (Steaming, Deep Frying dan Pan Seared)

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, 01 Agustus 2024

Penulis

(Ni Luh Putu Yuliarini)

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan, YME, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengaruh Teknik Pemasakan Pada Proses Pengolahan Sate Lilit Nabati”**. Penulisan skripsi ini merupakan syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

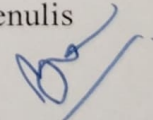
Penulis menyadari keterbatasan dalam kemampuan penulisan Skripsi ini yang membuat penulis menghadapi beberapa rintangan dalam proses penulisan skripsi, dalam kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan rasa syukur kepada pihak-pihak yang terlibat dalam penulisan skripsi ini. Skripsi ini tidak akan terwujud tanpa adanya dorongan, bimbingan, kritik dan saran dari berbagai pihak, sehingga penulis ingin mengucapkan 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 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 selalu membimbing serta selalu memberi semangat pada penulis hingga selesainya skripsi ini
4. Seluruh Dosen dan Staff Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan selama perkuliahan, serta para staff TU dan Laboratorium yang selama ini banyak membantu
5. Keluarga penulis yang tiada henti memberikan dukungan baik berupa dukungan moral maupun materil, do'a, perhatian, dan pengertiannya. Teman-teman Tata Boga UNJ 2020 yang telah memberikan dukungan dan do'anya untuk kelancaran penyusunan skripsi ini
6. Teman-Teman Dekat saya yang kerap selalu memberikan saya semangat, membantu saya memperoleh informasi, memberikan masukan dan feedback yang sangat saya butuhkan dalam proses pengerjaan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari kata sempurna karena terbatasnya pengalaman dan pengetahuan penulis, maka mohon maaf apabila terdapat kesalahan dan kekurangan yang mungkin tidak disengaja. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi yang membacanya.

Jakarta, 29 Juli 2024

Penulis



Ni Luh Putu Yuliarini



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang Masalah .....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>4</b>
2.1. Kerangka Penelitian.....	4
2.1.1. Mutu Sensoris dan Uji Organoleptik.....	4
2.1.2. Pengertian Panelis .....	6
2.1.3. Pengertian Sate .....	7
2.1.4. Jenis – Jenis Sate .....	8
2.1.5. Pengertian Sate Lilit .....	9
2.1.6. Sejarah dan Filosofi Sate Lilit .....	10
2.1.7. Bahan Pembuatan Sate Lilit .....	11
2.1.8. Prosedur Pembuatan Sate Lilit .....	12
2.1.9. Metode Pemasakan Awal .....	13
2.2. Produk Yang Dikembangkan .....	19
2.2.1. Pengertian dan Konsep Dasar Produk Nabati .....	19
2.2.2. Pengertian Sate Lilit Nabati .....	20
2.2.3. Karakteristik Sate Lilit Nabati.....	20

2.2.4. Bahan Pembuatan Sate Lilit Nabati.....	21
2.2.4.1. Bahan Bumbu Basa Genep .....	21
2.2.4.2. Bahan Utama .....	22
2.2.4.3. Bahan Campuran .....	25
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>26</b>
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian .....	26
3.2. Metode Pengembangan Produk.....	26
3.3. Bahan dan Peralatan Yang Digunakan .....	26
3.3.1. Bahan.....	26
3.3.2. Peralatan .....	36
3.3.3. Prosedur Pembuatan Sate Lilit Nabati.....	38
3.4. Rancangan Penelitian .....	40
3.4.1. Teknik Pengumpulan Data .....	40
3.4.2. Teknik Analisis Data .....	41
3.4.3. Instrumen.....	41
3.6. Uji Coba .....	44
3.6.1. Uji Coba Bumbu Basa Genep .....	44
3.6.2. Uji Coba Sate Lilit Standar .....	45
3.6.3. Uji Coba Sate Lilit Nabati.....	46
<b>BAB IV HASIL PRODUK.....</b>	<b>51</b>
4.1. Hasil Pengembangan Produk.....	51
4.2. Kelayakan Produk .....	52
4.2.1. Penilaian Aspek .....	53
4.2.2. Rekapitulasi Penilaian dari Panelis .....	66
4.2.3. Pembahasan .....	69
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>70</b>
5.1. Kesimpulan.....	70
5.2. Saran .....	71
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>72</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>76</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Nomor</b>	<b>Judul Tabel</b>	<b>Halaman</b>
Tabel 2. 1	Kadungan 100 gr Sate Lilit	9
Tabel 2. 2	Resep Standar Bumbu Basa Genep	21
Tabel 3. 1	Alat – Alat	36
Tabel 3. 2	Instrumen Penilaian	41
Tabel 3. 3	Uji Coba Bumbu Basa Genep	44
Tabel 3. 4	Uji Coba Sate Lilit Standar	45
Tabel 3. 5	Uji Coba Sate Lilit Nabati 1 – 3	46
Tabel 3. 6	Uji Coba Sate Lilit Nabati 4 – 5	48
Tabel 3. 7	Perbedaan Hasil Metode Memasak	49
Tabel 3. 8	Resep Standar Sate Lilit Nabati / 100 Tusuk	50
Tabel 4. 1	Panelis	52
Tabel 4. 2	Aspek Warna	53
Tabel 4. 3	Aspek Aroma Rempah	54
Tabel 4. 4	Aspek Aroma Kelapa	55
Tabel 4. 5	Aspek Aroma Kedelai	56
Tabel 4. 6	Aspek Rasa Kedelai	57
Tabel 4. 7	Aspek Rasa Asin	59
Tabel 4. 8	Aspek Rasa Gurih	60
Tabel 4. 9	Aspek Rasa Rempah	61
Tabel 4. 10	Aspek Tekstur Berpori	62
Tabel 4. 11	Aspek Tekstur Berserat	63
Tabel 4. 12	Aspek Kekerasan Produk	64
Tabel 4. 13	Aspek Tekstur Remah Kelapa	65
Tabel 4. 14	Penilaian Aspek - Aspek	66



## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Gambar 2. 1	Alur Pembuatan Sate Lilit	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 2. 2	Metode <i>Deep Frying</i>	17
Gambar 2. 3	Metode <i>Steaming</i>	18
Gambar 2. 4	Metode <i>Pan Seared</i>	18
Gambar 3. 1	Tepung <i>Meat Replacer</i>	30
Gambar 3. 2	Bumbu Basa Genep	30
Gambar 3. 3	Blender	36
Gambar 3. 4	Cutting Board & Knife	36
Gambar 3. 5	Wooden Spatula	36
Gambar 3. 6	Food Processor	36
Gambar 3. 7	Bowl	36
Gambar 3. 8	Digital Scale	37
Gambar 3. 9	Wooden Spatula	37
Gambar 3. 10	Frying Pan	37
Gambar 3. 11	Steamer	37
Gambar 3. 12	Food Tong	37
Gambar 3. 13	Griller	37
Gambar 3. 14	Dinner Plate	37
Gambar 3. 15	Alur Pembuatan Sate Lilit Nabati	38
Gambar 4. 1	Bumbu Uji Coba 1	44
Gambar 4. 2	Bumbu Uji Coba 2	44
Gambar 4. 3	Bumbu Uji Coba 3	44
Gambar 4. 4	Sate Nabati Uji Coba 1	46
Gambar 4. 5	Sate Nabati Uji Coba 2	46
Gambar 4. 6	Sate Nabati Uji Coba 3	46
Gambar 4. 7	Sate Nabati Uji Coba 4	48
Gambar 4. 8	Sate Nabati Uji Coba 5	48

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Nomor</b>	<b>Judul Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
Lampiran 1	Foto – Foto Uji Coba	76
Lampiran 2	Foto – Foto Magang Mandiri Observasi	77
Lampiran 3	Foto – Foto Validator	77
Lampiran 4	Lembar Validator	78
Lampiran 5	Lembar Konsultasi Bimbingan	84
Lampiran 6	Perhitungan Excel	85
Lampiran 7	Daftar Riwayat Hidup	91

