

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**INOVASI PRODUK HAKAU ISI IKAN PATIN DENGAN
PENAMBAHAN JAMUR *SHIITAKE* (*Lentinula edodes*)**



XARIS YESI RAHMAWATI PANDIANGAN

1524422016

**Skripsi Ini Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
dalam Memperoleh Gelar Sarjana Terapan Parawisata (S.Tr., Par)**

**PROGRAM STUDI
SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2026**

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Xaris Yesi Rahmawati Pandiangan
NIM : 1524422016
Judul Penelitian : Inovasi Produk Hakau Isi Ikan Patin Dengan Penambahan
Jamur *Shiitake (Lentinula Edodes)*

ini telah disetujui dan dinyatakan memenuhi syarat untuk diajukan dalam ujian tugas akhir.

Jakarta, 20 Juli 2026

Pembimbing 1,



Dr. Ir. Ridawati, M. Si
NIDN. 0018127003

Pembimbing 2,

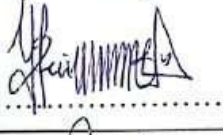


Dr. Ir. Alsuhendra, M. Si
NIDN. 0023017101

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR
BENTUK : SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Xaris Yesi Rahmawati Pandiangan
NIM : 15244220016
Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan / Teknik
Judul Penelitian : Inovasi Produk Hakau Isi Ikan Patin Dengan Penambahan Jamur *Shiitake (Lentinula Edodes)*

ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan **Lulus / Tidak Lulus** * Ujian Tugas Akhir oleh Tim Penguji pada Tanggal 23 Juli 2026
Tim Penguji,

Ketua Penguji	Dra. Sachriani, M.Kes	
	NIDN. 0004026408	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si.	
	NIDN. 0015047904	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Yeni Yulianti, M.Pd	
	NIDN. 0013069008	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Ir. Ridawati, M.Si	
	NIDN. 0018127003	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si	
	NIDN. 0023017101	

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik


Prof. Dr. Neneng Siti Silfi Ambarwati, S.Si., Apt., M.Si.
NIDN. 0029029204
FAKULTAS TEKNIK

Koordinator Program Studi
Pendidikan Tata Boga


Dr. Cucu Cahyana, M.Sc.
NIDN. 0014097407

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama : Xaris Yesi Rahmawati Pandiangan
NIM : 1524422016
Program Studi : Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan
Fakultas : Teknik
Judul TA : Inovasi Produk Hakau Isi Ikan Patin Dengan Penambahan Jamur *Shiitake* (*Lentinula Edodes*).

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 pernah dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan di cantumkan 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, 07 Agustus 2026

Yang membuat

Xaris Yesi Rahmawati Pandiangan

NIM 1524422016



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
PERPUSTAKAAN DAN KEARSIPAN

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 : Xaris Yesi Rahmawati Pandiangan
NIM : 1524422016
Fakultas/Prodi : Teknik/Seni Kuliner Dan Jasa Pengelolaan Makanan
Alamat email : yesixaris@gmail.com

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

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

yang berjudul :

Inovasi Produk Hakau Isi Ikan Patin Dengan Penambahan Jamur *Shiitake (Lentinula edodes)*

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini Perpustakaan dan Kearsipan 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, 07 Agustus 2026

Penulis

Xaris Yesi Rahmawati Pandiangan

KATA PENGANTAR

Puji Syukur dan terima kasih Penulis ucapkan kepada Tuhan Yesus Kristus atas berkat dan karunia-Nya yang telah diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi berjudul **“Inovasi Produk Hakau Isi Ikan Patin Dengan Penambahan Jamur *Shiitake (Lentinula edodes)***. Pada kesempatan ini perkenankanlah penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu, mendukung, serta membimbing penulis, baik secara langsung maupun tidak langsung hingga terselesaikannya skripsi ini terutama kepada :

1. Dr. Cucu Cahyana, S. Pd, M.Sc. Selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Serta bimbingan dan segala bantuan kepada penulis selama perkuliahan .
2. Dr. Ir. Ridawati, M.Si selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan arahan, bimbingan kepada penulis selama penyusunan Skripsi.
3. Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan arahan, bimbingan kepada penulis selama penyusunan Skripsi.
4. Yang tercinta kepada orang tua penulis yang selalu berusaha mengupayakan kebahagiaan, dukungan, dan kesejahteraan tiada henti kepada penulis dari hadirnya penulis di dunia sampai saat ini. Tanpa kehadiran dan cinta tulus mungkin penulis tidak akan pernah sampai sejauh ini, kehidupan penulis tidak akan berarti jika bukan karena kedua orang tua penulis.
5. Kepada Kakak Kandung penulis Berekhya Glori dan Xresto Yoses terima kasih selalu memberikan dukungan yang tiada hentinya dan tidak ada ukuran hitungannya kepada penulis untuk tetap merasa nyaman dan aman.
6. Kepada Jelita Shofie dan Aisyah Zahra sahabat terkasih penulis terima kasih telah hadir dan menjadi bagian dari perjalanan hidup penulis di masa kuliah dari awal melewati suka dan duka hingga menyelesaikan ini bersama.

7. Kepada Dearn Lambardo, Iqbal Ramadhan, Destarasta, Gideon Monoarfa terima kasih untuk slalu memberikan semangat, menghibur, mendengarkan keluh kesah tanpa syarat di kala suka maupun duka kepada penulis

Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan ini. semoga segala bantuan, bimbingan, dan doa yang telah diberikan mendapatkan balasan yang setimpal dari Tuhan Yesus Kristus. Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan kontribusi positif bagi perkembangan pengetahuan.

Jakarta, 07 Agustus 2026



Xaris Yesi Rahmawati Pandiangan

NIM. 1524422016



INOVASI PRODUK HAKAU ISI IKAN PATIN DENGAN PENAMBAHAN JAMUR *SHIITAKE* (*Lentinula edodes*)

XARIS YESI RAHMAWATI PANDIANGAN

Pembimbing : Dr. Ir. Ridawati, M.Si dan Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis mutu sensori inovasi produk hakau isi ikan patin dengan penambahan jamur *Shiitake*. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta. Penelitian ini menggunakan metode *Quantitative Descriptive Analysis (QDA)*. Penilaian dilakukan berdasarkan beberapa aspek sensori seperti penampilan, kenampakan isi, aroma, rasa, tekstur, dan tingkat kepadatan. Uji validasi dilakukan oleh panelis ahli yang terdiri dari 5 dosen ahli Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan dan 5 Praktisi industri kuliner. Hasil penelitian perlakuan 20% memberikan nilai rata-rata pada aspek kenampakan isian dilihat dari luar kulit tidak terdapat efek perubahan kenampakan, Hasil uji mutu sensoris pada aspek warna isian (3,7), Hasil uji mutu sensoris pada aspek aroma ikan patin (3,7), aspek aroma bumbu (4), aspek aroma jamur *shiitake* (3,2), rasa isian ikan patin (3,9), aspek isian bumbu (3,9), rasa isian jamur *shiitake* (3,5), tekstur isian (3,6) dan tingkat kepadatan (3,6). Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa penambahan jamur *shiitake* persentase 20% dari total bahan utama menjadi hasil terbaik dari tiga perlakuan penambahan 20%, 30%, dan 40% jamur *shiitake* dari total bahan utama ikan patin.

Kata Kunci : Inovasi Produk, Hakau, Ikan Patin, Jamur *Shiitake*.

PRODUCT INNOVATION OF HAKAU FILLED WITH PATIN AND SHIITAKE MUSHROOM (*Lentinula edodes*)

XARIS YESI RAHMAWATI PANDIANGAN

Supervisor : Dr. Ir. Ridawati, M.Si and Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si

ABSTRACT

This study aims to analyze the sensory quality of an innovative product, hakau filled with catfish (*Pangasius*) and the addition of shiitake mushrooms. The research was conducted at the Food Processing Laboratory, Culinary Arts and Food Service Management Study Program, Universitas Negeri Jakarta. This study employed the Quantitative Descriptive Analysis (QDA) method. Assessment was carried out based on several sensory aspects, including appearance, filling appearance, aroma, taste, texture, and density level. Validation tests were conducted by expert panelists consisting of 5 expert lecturers from the Culinary Arts and Food Service Management Study Program and 5 culinary industry practitioners. The results showed that the 20% treatment produced an average score for the filling appearance aspect, viewed from outside the skin, with no significant effect observed. The sensory quality test results showed the following average scores: filling color (3.7), catfish aroma (3.7), seasoning aroma (4), shiitake mushroom aroma (3.2), catfish filling taste (3.9), seasoning filling taste (3.9), shiitake mushroom filling taste (3.5), filling texture (3.6), and density level (3.6). Based on these results, it can be concluded that the addition of shiitake mushrooms at a percentage of 20% of the total main ingredient produced the best results among the three treatments of 20%, 30%, and 40% shiitake mushroom addition relative to the total main ingredient of patin.

Key Words : Product Inovasion, Hakau, Patin, Jamur Shiitake.

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR.....	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Fokus Penelitian.....	5
1.3 Perumusan Masalah	5
1.4 Tujuan Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJUAN PUSTAKA	7
2.1 Kerangka Teoritik	7
2.1.1 Inovasi.....	7
2.1.2 Inovasi Produk	7
2.2 Mutu Sensori.....	8
2.3 Panelis Pada Uji Sensori	9
2.4 Jamur <i>Shiitake (Lentinus edodes)</i>	11
2.5 Ikan Patin	13
2.6 Hakau	16
2.7 Bahan Pembuatan Standar Hakau Ikan Patin.....	17
2.8 Penelitian yang relevan	27
2.9 Produk Yang dikembangkan	28
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	30
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	30
3.2 Metode Pengembangan Produk	30
3.3 Bahan dan Peralatan yang digunakan	30

3.4 Rancangan Metode Pengembangan	36
3.5 Instrumen	50
3.6 Teknik Analisis Data.....	51
BAB IV HASIL PRODUK	53
4.1 Hasil Pengembangan Produk	53
4.2 Kelayakan Produk.....	53
4.2.1 Kenampakan isian dilihat dari luar kulit	54
4.2.2 Warna Isian	56
4.2.3 Aroma Isian Ikan Patin	57
4.2.4 Aroma Isian Bumbu	58
4.2.5 Aroma Isian Jamur <i>Shiitake</i>	59
4.2.6 Rasa Isian Ikan Patin.....	60
4.2.7 Rasa Isian Bumbu	62
4.2.8 Rasa Isian Jamur <i>Shiitake</i>	63
4.2.9 Tekstur Isian	64
4.2.10 Tingkat Kepadatan.....	65
4.3 Rekapitulasi Hasil.....	67
4.4 Pembahasan.....	68
4.5 Kelemahan Penelitian	71
BAB V KESIMPULAN	73
5.1 Kesimpulan	73
5.2 Saran	74
DAFTAR PUSTAKA.....	75
LAMPIRAN.....	78

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Kandungan Gizi Jamur <i>Shiitake</i>	12
2.2	Nilai Gizi Ikan Patin Per 100 Gram	15
2.3	Penelitian yang Relevan	27
3.1	Bahan dalam pembuatan Hakau Isi Ikan Patin	31
3.2	Peralatan dalam Pembuatan Hakau Isi Ikan Patin	33
3.3	Trianggulasi Resep	38
3.4	Uji Coba 1 Marinasi Ikan Patin dengan Air Jeruk Nipis	39
3.5	Uji Coba 2 Marinasi Ikan Patin Dengan Asam Jawa	39
3.6	Uji Coba 3 Marinasi Ikan Patin Dengan Garam	40
3.7	Formula Kulit Hakau	40
3.8	Uji Coba 1 Formula Hakau	42
3.9	Uji Coba 2 Formulasi Hakau	43
3.10	Uji Coba 3 Formulasi Hakau	44
3.11	Formulasi Hakau Penambahan Jamur <i>Shiitake</i> Persentase 20%	45
3.12	Formulasi Hakau Penambahan Jamur <i>Shiitake</i> Persentase 30%	46
3.13	Formulasi Hakau Penambahan Jamur <i>Shiitake</i> Persentase 40%	47
3.14	Formulasi Hakau Penambahan Jamur <i>Shiitake</i> Persentase 50%	48
3.15	Formulasi Hakau Isi Ikan Patin dengan Penambahan Jamur <i>Shiitake</i>	49
4.1	Daftar 10 Panelis Uji Validasi	54
4.2	Aspek kenampakan isian dilihat dari luar kulit	55
4.3	Hasil Pengujian Aspek Warna Isian	56
4.4	Hasil Pengujian Aspek Aroma Isian Ikan Patin	57
4.5	Hasil Pengujian Aspek Aroma Isian Bumbu	58
4.6	Hasil Pengujian Aspek Aroma Isian Jamur <i>Shiitake</i>	59
4.7	Hasil Pengujian Aspek Rasa Isian Ikan Patin	61
4.8	Hasil Pengujian Aspek Rasa Isian Bumbu	62
4.9	Hasil Pengujian Aspek Rasa Isian Jamur <i>Shiitake</i>	63
4.10	Hasil Pengujian Aspek Tekstur Isian	64
4.11	Hasil Pengujian Aspek Tingkat Kepadatan	65
4.12	Rekapitulasi Hasil Keseluruhan Aspek	67

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Jamur Shiitake (Google.com)	12
2.2	Ikan Patin Jambal (Google.com)	13
2.3	Ikan Patin Jambal (Google.com)	14
2.4	Ikan Patin Siam (Google.com)	14
2.5	Ikan Patin Pasupati (google.com)	15
2.6	Hakau (Google.com)	16
2.7	Diagram Alur Pembuatan Kulit Hakau	23
2.8	Diagram Alur Pembuatan Isi Hakau	26
3.1	Tepung <i>Tang Mien</i>	31
3.2	Tepung Tapioka	31
3.3	Air panas	31
3.4	Minyak Goreng	31
3.5	Garam	31
3.6	Ikan Patin Fillet	31
3.7	Putih Telur	32
3.8	Bawang putih goreng	32
3.9	Bawang bombai	32
3.10	Minyak Wijen	32
3.11	Jahe	32
3.12	Tepung tapioka	32
3.13	Tepung kedelai	32
3.14	Tepung wortel	33
3.15	Garam	33
3.16	Kaldu Ayam bubuk	33
3.17	Gula	33
3.18	Merica	33
3.19	<i>Scale</i>	33
3.20	<i>Bowl</i>	34
3.21	<i>Knife</i>	34
3.22	<i>Cutting Board</i>	34
3.23	<i>Rubber Spatula</i>	34
3.24	<i>Chopper</i>	34
3.25	<i>Ring Cutter</i> diameter 9 cm	34
3.26	<i>Rolling Pin</i>	34
3.27	<i>Measuring Cup</i>	35
3.28	Cobek	35
3.29	<i>Digital Micrometer</i>	35
3.30	<i>Steamer</i>	35

3.31	<i>Frying Pan</i>	35
3.32	<i>Spatula</i>	35
3.33	<i>Saucepan</i>	35
3.34	Bagan alur kegiatan penelitian	37
3.35	Hasil Uji Coba Produk Kontrol Hakau	42
3.36	Hasil Uji Coba 2 Produk Kontrol Hakau	43
3.37	Hasil Uji Coba 3 Produk Kontrol Hakau	44
3.38	Hasil Uji Coba 1 Produk Hakau Persentase 20%	45
3.39	Hasil Uji Coba 2 Produk Hakau Persentase 30%	46
3.40	Hasil Uji Coba 3 Produk Hakau Persentase 40%	47
3.41	Hasil Uji Coba 4 Produk Hakau Persentase 50%	48



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul	Halaman
1	Instrumen Validasi	78
2	Hasil Uji Validasi 5 Dosen Ahli	79
3	Hasil Uji Validasi 5 Ahli Industri	83
4	Surat Keterangan Penilaian dari 10 Panelis Ahli	87
5	CV Validator Ahli Industri	89
6	Pembuatan Produk Hakau Isi Ikan Patin	94

