

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

### 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Vegetarian dikenal sebagai orang dengan pola makan yang unik karena hampir seluruh makanannya berasal dari tumbuh-tumbuhan seperti sayur, buah, padi-padian, dan kacang kacangan. Jenis jenis vegetarian yang kerap dijumpai adalah vegan, lacto-vegetarian dan lacto-ovo vegetarian. Vegan atau biasa disebut dengan vegetarian murni hanya mengonsumsi makanan dari tumbuhan. Vegan ak mengonsumsi bahan makanan yang berasal dari binatang seperti daging, am, ikan, susu, telur dan seafood. (Harry dan Prima, 2010)

am, ikan, susu, telur dan seafood. (Harry dan Prima, 2010)

Diet seorang vegetarian murni dapat dikatakan sangat rendah kolesterol rena tidak mengonsumsi bahan hewani sama sekali. Seorang vegan perlu waspadai kekurangan beberapa jenis zat gizi termasuk protein, zat besi, dan tamin B12 karena kandung pengelak kelebihan sebagai kekurangan beberapa jenis zat gizi termasuk protein, zat besi, dan tamin B12 karena kandungan termasuk protein, zat besi, dan da bahan makanan nabati. Legeti keju dan yengeti keju dan yoghurt dalam seharian mereka. Kelebihan seorang lacto-vegetarian adalah kandungan lesterol dalam susu tidak terlalu tinggi sehingga tidak menimbulkan resiko hadap penyakit dan juga protein, vitamin dan mineral dalam produk olahan susu pat melengkapi kebutuhan yang kurang tercukupi dari bahan nabati. Lacto-ovo getarian adalah vegetarian yang mengonsumsi susu dan telur. Keuntungan dari enjalani diet lacto-ovo vegetarian adalah kebutuhan protein yang tercukupi. arry dan Prima, 2010).

Vegan adalah Pilihan untuk menjadi vegetarian memang tergantung pda ısing - masing individu. Salah satu alasan seseorang menjadi vegetarian adalah asan kesehatan. Salah satu bahan yang makanan yang dapat dikonsumsi oleh getarian adalah kacang – kacangan seperti kacang kedelai.

Kacang kedelai merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang kaya kandungan gizi baik bagi tubuh. Olahan kacang kedelai di Indonesia sendiri sudah banyak seperti tempe, tahu dan susu kedelai. Jepang dan Cina menjadikan kedelai sebagai salah satu makanan yang hampir dikonsumsi oleh semua penduduknya. Kacang kedelai memiliki banyak kandungan zat gizi diantaranya protein, lemak tak jenuh, kalsium, serat, dan lesitin (Winarsi, 2010)

Manfaat dari kacang kedelai juga beragam, diantaranya pencegahan osteoporosis, menangkal radikal bebas, melancarkan pencernaan karena kaya akan at, menjaga kesehatan jantung karena kacang kedelai merupakan sumber serat ut, yang dapat membantu menurunkan kadar kolesterol dan berpotensi engurangi risiko penyakit jantung, serta meningkatkan kualitas otak karena Ondungan lesitin yang mampu memberikan asupan baik bagi kinerja otak. Lesitin ampu mencegah terjadinya gejala penyakit Alzheimer dan kandungan fitosterol mbantu meningkatkan kekuatan sel saraf. (Winarsi, 2010)

Kedelai merupakan komoditas pangan penghasil protein nabati yang sangat nting. Kedelai selain banyak mengandung protein, juga mengandung mineral dan tamin yang cukup tinggi, diantaranya adalah vitamin B1, B2, B3, B12, dan amin E. Kedelai juga mengandung beberapa mineral berupa kalsium, zat besi, n fosfor (Sarwono, 2010). Kandungan zat besi dalam kedelai mencapai mg/100g kedelai (Winarsi, 2010). Saat ini pemanfaatan kedelai lebih banyak da pembuatan tempe, kacang, tauco, dan tahu (Koswara, 2009).

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber: Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Kacang kedelai seringkali diolah menjadi beberapa bahan makanan olahan yang nantinya dapat diolah kembali menjadi suatu hidangan. Olahan kacang kedelai yang umum dijumpai adalah susu kedelai, tahu, tempe, dan tepung kedelai. Pada kesempatan kali ini penulis mengambil dua jenis olahan kacang kedelai yang digunakan dalam modifikasi produk, yaitu susu kedelai dan kacang kedelai. Penulis menggunakan bahan susu kedelai sebagai pengganti dari susu bubuk yang berasal dari susu sapi dan juga menggunakan tepung kedelai.

Produk ini dapat dijadikan sebagai alternatif makanan selingan bagi vegetarian karenaseorang vegetarian tidak mengkonsumsi protein hewani yang memiliki nilai biolo lebih tinggi dibandingkan dengan protein nabati sehingga untuk memenuhi kebutaan protein tubuh maka seorang vegetarian harus mengkonsumsi protein nabati ebih banyak sebagai upaya pemenuhan kebutuhan protein tubuh tersebut. Maanan utama maupun makanan selingan bagi vegetarian harus menyambangkan protein, oleh karen protein pangan yang alan dikonsumsi yang alan dikonsumsi an sangat dianjurkan mengan protein pahan yang tinggi kandungan protein abati. Salah satu bahan makanan tersebut adalah kacang kedelai dan hasil olahn a. Berdasarkan uraian diatas penulis memilih judul "Produksi Pie Susu Kedelan untuk Makanan Selingan Vegetarian".

1.2 Tujuan

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah melakukan pengembangan

produg pie susu dengan mengganti bahan utama yaitu susu sapi menjadi susu kedela serta menambahkan tepung kedelai untuk meningkatkan nilai gizi produk untuk ljadikan alternatif makanan selingan vegetarian. Tujuan khusus laporan

- akhir padalah:

  1. Men pelajari vegetarian secara umum

  2. Men jidentifikasi deskripsi produk meliputi karakteristik dan bahan-bahan pengolahan pie susu kedelai
- 3. Mengkaji tahapan produksi produk mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan pemorsian pie susu kedelai
- 4. Menghitung kandungan gizi dari pie susu kedelai
- 5. Menganalisis biaya bahan dan harga jual pie susu kedelai.
- 6. Mengevaluasi hasil uji organoleptik pie susu kedelai dari segi penampilan, warna, rasa, tekstur dan kepuasan panelis.

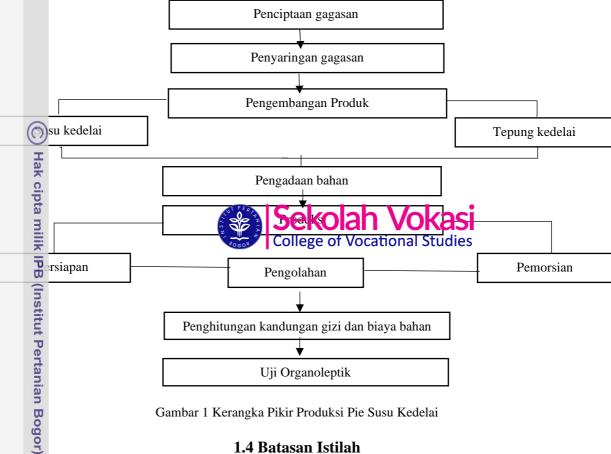
### 1.3 Kerangka pikir

Pembuatan produk Pie susu kedelai meliputi beberapa tahapan. Tahapan palin Qawal yaitu penciptaan gagasan, penyaringan gagasan, lalu masuk kepada peng bangan produk, selanjutnya masuk ke tahap perencanaan bahan yang dilan kan dengan proses produksi. Tahap selanjutnya adalah penghitungan kandışan gizi, biaya bahan dan meninjau hasil uji organoleptik.

Penciptaan gagasan adalah proses mencetuskan produk seperti apa yang akan Tkembangkan. Penyaringan gagasan adalah sebuah proses menyaring hasil dari 🔑 awal produk yang akan dikembangkan. Langkah selanjutnya adalah pengapangan produk. Pengembangan produk itu sendiri sudah disesuaikan dengapangan produksi. Alur produksi yang dimaksudkan adalah tahap produksi. Taha roduksi terdiri atas proses persiapan, pengolahan dan pemorsian. Tahap lanjuan setelah produksi makanan adalah penyajian makanan. Kerangka pikir Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

produksi pie susu kedelai untuk makanan selingan vegetarian dapat dilihat pada Gambar 1.



Essence adalah cairan berbahan dasar air yang mengandung konsentrasi bahan aktif

1.4 Batasan Istilah

tinggi dan ekstrak tumbuh-tumbuhan di dalamnya. Gila pasir merupakan bahan baku masakan yang terbuat dari sari tebu dan dikristalkan membentuk serbuk-serbuk seperti pasir. Gula pasir memiliki rasa

yang manis dan mudah larut. Kedelai, atau kacang kedelai, adalah salah satu tanaman jenis polong-polongan yang menjadi bahan dasar banyak makanan dari Asia Timur seperti kecap, tahu, dan tempe.

**Wiesioner** adalah suatu teknik pengumpulan informasi yang memungkinkan analis mempelajari sikap-sikap, keyakinan, perilaku, dan karakteristik beberapa orang utama di dalam organisasi yang bisa terpengaruh oleh sistem yang diajukan atau oleh sistem yang sudah ada.

**yargarine** adalah bahan makanan yang berasal dari minyak nabati dapat digunakan dalam proses memasak (khususnya memanggang dan menggoreng) dan sebagai bahan makanan

sebagai bahan makanan

odifikasi adalah suatu bentuk merubah penampilan, bentuk, rasa, warna atau aroma yang lebih baik atau yang berbeda dari bentuk aslinya.

en adalah sebuah peralatan berupa ruang termal terisolasi yang digunakan untuk pemanasan, pemanggangan (baking) atau pengeringan suatu bahan, dan umumnya digunakan untuk memasak.

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Pengembangan produk adalah upaya mencari dan mengembangkan produk seperti bentuk dan warna yang telah ada kemudian dikemas lebih menarik agar memenuhi kepuasan panelis.

Pie adalah makanan yang terdiri dari kulit kue kering berbahan dasar tepung dengan isi yang beraneka ragam.

Produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan di pasar untuk memuaskan kebutuhan dan keinginan panelis.

Resep masakan adalah suatu susunan instruksi yang menunjukkan cara membuat u masakan.

Susu delai adalah minuman berbahan dasar kacang kedelai yang diproses dengan direndam, dihaluskan, direbus dan disaring hingga menjadi sebuah uman yang berbahan dasar kacang kedelai.

2 Male Kajigu

2.1 Waktu par penganatan Vokasi par penganatan Vokasi buatan produk dan pengamatan data dilakukan di rumah penulis.

🖫 an produk serta pengambilan data uji organoleptic yang pertama dilakukan di har ang sama, yaitu dilakukan pada tanggal 15 Mei 2020. Pembuatan produk dan 💆 organoleptik yang kedua dilakukan pada tanggal 4 Agustus 2020. organ eptik pertama dilakukan oleh 25 orang panelis. Uji organoleptik kedua dilakuan oleh 8 orang panelis.

# 2.2 Jenis dan Cara Pengambilan data

Pengambilan data dilakukan dengan berbagai cara, diantaranya adalah melal sumber sumber pustaka yang dikutip kedalam laporan ini, proses produksi yang 👺 akukan oleh penulis sendiri, proses menghitung kandungan gizi produk dan alisis biaya produk, serta uji organoleptik yang dilakukan duakali melibækan 25 orang panelis dan 8 orang panelis. Jenis dan cara pengambilan data dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Jenis dan Cara Pengambilan Data

Tuber 1 Johns dan Cara 1 engamentan Data		
Data	Teknik Pengambilan Data	Keterangan
Definisi vegetarian	Studi literatur	Definisi, jenis, kelebihan dan
Deskripsi dan		kekurangan menjadi seorang
Karakteristik Produk		vegetarian, dan bahan makanan untuk
		diet vegetarian
Deskripsi dan	Studi literatur dan pengamatan	Karakteristik pie susu dan pie susu
Karakteristik produk	langsung	kedelai
Produksi pie susu	Proses produksi	Pie susu kedelai di produksi langsung
ked		oleh penulis
Karongan Energi dan	Dihitung menggunakan acuan	Dihitung menggunakan rumus:
Za <b>@</b> zi	dari tabel DKBM	$\frac{berat\ bahan}{100g}$ x kandungan gizi bahan
Anassis Biaya Bahan		yang dilihat pada tabel DKBM
Analisis Biaya Bahan	Dihitung dari total biaya	Semua total biaya disebut HPP
	bahan ditambah biaya	Presentase keuntungan yang dihitung
9	kemasan, biaya overhead dan	dari rumus perhitungan
grici	biaya tenaga kerja.	keuntungan harga jual x100%
Anassa Harga Jual	Pelaksanaan Uji organoleptik	Sebanyak 25 orang panelis diberikan
Uji 🚅 anoleptik		produk yang nanti akan dinilai
		menggunakan media kuisioner online