

**LAPORAN FINAL PROJECT**  
**ANALISIS SENSORI TERHADAP PENERIMAAN**  
**TEMPE SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI DAGING**  
**PADA OLAHAN SATE MARANGGI VEGAN**



**Disusun oleh:**  
**HAYZEL RAKANANTA KRISTIANTO**  
**NIM 22110087**

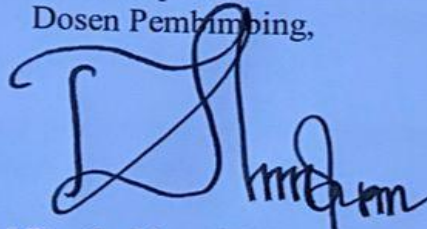
**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER**  
**AKADEMI SAGES**  
**2025**

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**FINAL PROJECT**

Nama : Hayzel Rakananta Kristianto  
NIM : 22110087  
Judul : Analisis Sensori terhadap Penerimaan Tempe sebagai Bahan  
Substitusi Daging pada Olahan Sate Maranggi Vegan  
Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku,  
melalui Ujian *final project*, pada hari Kamis, 24 Juli 2025

Pasuruan, 31 Juli 2025

Disetujui oleh:  
Dosen Pembimbing,



**Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.**  
NIDN: 0728079105

Disahkan oleh:  
Ketua Program Studi,



The stamp is circular with a blue border. Inside, there is a green plant illustration. The text around the plant reads "PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA ENJINER" and "UNIVERSITAS PASURUAN".

**Ir. Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.TP., MP**  
NIDN: 0703049302

Diuji oleh :  
Ketua penguji



**Mahmudi, S.ST.Par., M.Par**  
NIDN: 0722127903

## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Hayzel Rakananta Kristianto

NIM : 22110087

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul : Analisis Sensori terhadap Penerimaan Tempe sebagai Bahan Substitusi Daging pada Olahan Sate Maranggi Vegan

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan Final Project yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah *Final Project* pada Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages merupakan karya ilmiah sendiri.

Apabila dikemudian hari ditemukan adanya indikasi plagiat dalam karya ilmiah ini, saya bersedia menerima hukuman/sangsi sesuai ketentuan dan peraturan yang berlaku, yaitu mengulang pelaksanaan magang.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan kesadaran, serta tidak dipaksakan oleh pihak manapun.

Pasuruan, 31 Juli 2025

Yang Menyatakan,



**Hayzel Rakananta Kristianto**  
22110087

## KATA PENGANTAR

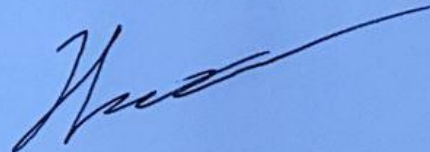
Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan *Final Project* ini dengan baik dan tepat waktu. Penulisan tugas akhir ini berjudul “Analisis Sensori terhadap Penerimaan Tempe sebagai Bahan Substitusi Daging pada Olahan Sate Maranggi Vegan”. Proses penulisan laporan *Final Project* ini merupakan sebuah pengalaman yang bisa menjadi bekal bagi penulis agar bisa terus berinovasi sekarang dan masa depan.

Dengan tersusunnya laporan menu kreatif ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

- 1) Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M. sebagai direktur Akademi Sages.
- 2) Ir. Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.T.P., M.P. sebagai Ketua Program Studi Akademi Sages.
- 3) Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M. sebagai Dosen Pembimbing yang telah memberikan bantuan serta bimbingan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan *final project* ini.
- 4) Orang tua, keluarga, teman-teman, dan pihak lain yang telah memberi dukungan kepada penulis selama proses penulisan laporan ini

Terakhir kata penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses penyelesaian ini. Penulis menyadari bahwa laporan menu kreatif ini memiliki beberapa jika kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca agar penulis dapat memperbaiki laporan menu kreatif ini. Dengan kerendahan hati, penulis memohon maaf atas kesalahan serta kekurangan dalam cara penulisan maupun penyampaian isi.

Pasuruan, 31 Juli 2025



Hayzel Rakananta Kristianto

## ABSTRAK

Sate Maranggi berasal dari Purwakarta, Jawa Barat di Indonesia yang dikenal dengan Masyarakat di zaman dulu. Sate ini biasanya dengan menggunakan daging sapi yang diganti menggunakan tempe sebagai bahan dasar utama. Penelitian ini berfokus pada peningkatan kesadaran sangat pentingnya konsumsi protein nabati sebagai alternatif daging, khususnya melalui penggunaan tempe dalam Olahan sate maranggi vegan. Tujuan penelitian ini merupakan untuk menganalisis penerimaan konsumen terhadap sate maranggi vegan yang menggunakan tempe sebagai bahan substitusi daging. Metode penelitian yang digunakan pendekatan kuantitatif melalui uji hedonik, di mana responden diminta untuk menilai atribut sensori dari produk yang diujikan. Hasil penelitian menunjukkan sate maranggi vegan berbahan tempe mendapatkan penilaian positif dari segi rasa, aroma, dan tekstur, dengan rata-rata skor penerimaan ambang dibatas yang ditetapkan. Bahwa tempe dapat diterima dengan baik sebagai substitusi daging dalam olahan sate maranggi vegan, untuk memberikan alternatif yang nilai gizi, alergi dan ramah lingkungan bagi konsumen. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan produk berbasis nabati yang lebih luas. Rasa dinilai dengan rata-rata 4,3. Tekstur dinilai dengan rata-rata 4,4. Aroma dinilai rata-rata 4,5. Menjadi hasil datanya menunjukkan dipositif bahwa Sate Maranggi Vegan disukai oleh panelis.

**Kata kunci:** tempe, vegetarian, uji hedonik, substitusi

## ABSTRACT

*Maranggi Satay comes from Purwakarta, West Java in Indonesia which is known by the community in the past. This satay usually uses beef which is replaced with tempeh as the main ingredient. This study focuses on increasing awareness of the importance of consuming vegetable protein as an alternative to meat, especially through the use of tempeh in vegan maranggi satay. The purpose of this study was to analyze consumer acceptance of vegan maranggi satay using tempeh as a meat substitute. The research method used was a quantitative approach through a hedonic test, where respondents were asked to assess the sensory attributes of the product being tested. The results showed that vegan maranggi satay made from tempeh received positive ratings in terms of taste, aroma, and texture, with an average threshold acceptance score at the specified limit. That tempeh can be well accepted as a meat substitute in vegan maranggi satay, to provide an alternative that is nutritional, allergy and environmentally friendly for consumers. Tempeh has been well-received as a meat substitute in vegan sate maranggi, providing a nutritionally, allergy-friendly, and environmentally friendly alternative for consumers. This research is expected to contribute to the broader development of plant-based products. Taste was rated with an average of 4.3. Texture was rated with an average of 4.4. Aroma was rated with an average of 4.5. The data showed a positive response, with panelists liking the vegan Maranggi Satay.*

**Keyword :** *tempeh, vegan, hedonic test, substitution*

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan Penelitian .....	2
1.4 Manfaat Penelitian .....	3
1.4.1 Manfaat Teori .....	3
1.4.1 Manfaat Praktis .....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORITIS .....</b>	<b>4</b>
2.1 Tinjau Pustaka .....	4
2.2 Landasan Teori .....	5
2.2.1 Penerimaan konsumen .....	5
2.2.2 Persepsi Sensori .....	5
2.2.3 Substitute Produk .....	6
2.2.4 Uji Hedonik .....	6
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>8</b>
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	8
3.2 Jenis dan Sumber Data .....	8
3.3 Teknik Pengumpulan Data .....	8
3.4 Teknik Penentuan Responden .....	9
3.5 Teknik Analysis data .....	10
3.6 Teknik Penyajian Data .....	10
<b>BAB IV PEMBAHASAN .....</b>	<b>11</b>
4.1 Pelaksanakan Penelitian .....	11
4.1 Hasil .....	12
4.2 Pembahasan.....	12
4.2 Rasa.....	12
4.2 Tekstur .....	13
4.2 Aroma.....	13
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>15</b>
4.1 Kesimpulan .....	15
4.2 Saran .....	15
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 3.1</b>	<i>Score Sheet</i> Uji Hedonik .....	12
<b>Tabel 4.1</b>	Rekapitulasi Hasil Penilaian Sensori .....	12