

ABSTRACT

Vegan meat or imitation meat or meat analogue are foods whose ingredients are only plants, there are no animal elements in them. The purpose of this final project is to determine the manufacture of vegan meat banjar satay, and to determine the feasibility of vegan banjar meat satay using expert preference test. The making of vegan meat banjar satay was carried out from July to August 2022 in the practice laboratory of the Hospitality Study Program of the NSC Surabaya Polytechnic, by conducting pre-experiments, and the implementation of making vegan meat banjar satays. Furthermore, the authors conducted an expert preference test on August 20, 2022 on color, aroma, texture, and taste. The results of making vegan meat Banjar satay indicate a product that is in line with the author's expectations. From the test results, it can be concluded that the use of vegan meat can replace real meat in making Banjar satay.

*Keyword : **vegan, vegan meat, Banjar satay.***

ABSTRAK

Daging vegan atau daging imitasi atau *meat analogue* adalah makanan yang bahan pembuatannya hanya tumbuhan saja, tidak ada sedikitpun unsur hewani di dalamnya. Tujuan dari tugas akhir ini adalah untuk mengetahui pembuatan sate Banjar daging vegan, serta mengetahui kelayakan sate banjar Daging vegan dengan uji kesukaan ahli. Pembuatan sate banjar daging vegan ini dilakukan pada bulan Juli sampai dengan bulan Agustus tahun 2022 di laboratorium praktik Program Studi Perhotelan Politeknik NSC Surabaya, dengan melakukan pra eksperimen, dan pelaksanaan pembuatan sate Banjar daging vegan. Selanjutnya penulis melakukan uji kesukaan ahli pada tanggal 20 Agustus 2022 terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa. Hasil dari pembuatan sate Banjar daging vegan menunjukkan produk yang sesuai dengan harapan penulis. Dari hasil pengujian dapat disimpulkan bahwa penggunaan daging vegan bisa menggantikan daging asli dalam pembuatan sate Banjar.

Kata kunci : vegan, daging vegan, sate Banjar.