

## ABSTRAK

Nama : Jonathan Kent, Wardi Wijaya, Hary Leo  
Program Studi : Bisnis Perhotelan  
Fakultas : Kewirausahaan dan Bisnis  
Judul : Penggunaan Kacang Kedelai Dalam Substitusi Daging Sapi  
Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Patty Burger

*Beef Patty* merupakan sumber protein yang sering dikonsumsi oleh masyarakat di seluruh dunia. Dalam penelitian yang dilaksanakan adalah untuk mensubstitusi daging sapi sebagai bahan dasar pembuatan *patty burger* dengan kacang kedelai. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui adakah perbedaan rasa, tekstur, aroma, dan warna dalam pembuatan *patty*, serta mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap *patty* kedelai. Dalam penelitian ini menggunakan metode substitusi *patty* (daging) dengan kacang kedelai lokal dan kacang kedelai impor, dengan persentase 65%, 70%, 75%, dan 80%. Dalam penelitian ini menggunakan 2 metode penelitian yaitu, uji hedonik atau uji kesukaan dan uji organoleptik menggunakan paired sample T dengan SPSS. Berdasarkan hasil seluruh proses pengujian dan perlakuan yang telah dilaksanakan peneliti dalam uji coba pembuatan *patty* dengan substitusi kacang kedelai lokal dan impor. Dapat disimpulkan dalam uji organoleptik bahwa kacang kedelai dapat digunakan dalam mensubstitusi daging sebagai bahan dasar pembuatan *patty*, baik dengan mensubstitusi sebesar 65%, dan 75%. Sedangkan dalam uji hedonik untuk mendapatkan hasil tingkat persentase paling tinggi yaitu 80% dengan jumlah rata-rata tertinggi.

**Kata Kunci : *beef patty*, kacang kedelai, uji hedonik, uji organoleptik**