



MODIFIKASI PRODUK *CHICKEN QUESADILLAS* DI *VERANDA RESTAURANT LE EMINENCE HOTEL*

ISTIQOMAH



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir “Modifikasi Produk *Chicken Quesadillas* di *Veranda Restaurant Le Eminence Hotel*” adalah karya sendiri dan belum diajukan bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir laporan akhir.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor, Juni 2020

Istiqomah
J3F117100

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



RINGKASAN

ISTIQQOMAH. Modifikasi Produk *Chicken Quesadillas* di *Veranda Restaurant* Le Eminence Hotel. *Product Modification of Chicken Quesadillas at Veranda Restaurant Le Eminence Hotel.* Dibawah bimbingan **ANI NURAENI.**

Laporan tugas akhir ini disusun untuk mengkaji modifikasi produk *chicken quesadillas* di *veranda restaurant* le eminence hotel dengan mempelajari keadaan umum veranda restaurant, gambaran umum modifikasi produk, mengkaji tahapan pengembangan produk, menghitung kandungan gizi produk yang sudah dimodifikasi dan mengkaji hasil modifikasi produk *chicken rendang quesadillas*.

Veranda Restaurant adalah salah satu restoran yang ada di Le Eminence Hotel yang memproduksi menu *ala carte*. Hidangan favorit yang cukup ramai dibeli oleh tamu adalah *chicken quesadillas*, tamu yang membeli hidangan ini berasal dari berbagai negara mulai dari tamu Indonesia sampai tamu dari Arab (Timur Tengah), sehingga tujuan dari pembuatan laporan tugas akhir ini adalah melakukan modifikasi produk hidangan *chicken quesadillas* menjadi hidangan yang bercita rasa Indonesia tetapi bernuansa hidangan Timur Tengah, yaitu dengan mengganti isian berupa *chicken curry* menjadi *chicken rendang* tentunya dengan penggunaan rempah-rempah yang memiliki ciri khas yang berbeda.

Modifikasi produk *chicken rendang quesadillas* dilakukan melalui beberapa tahap. Tahap pertama, yaitu penciptaan ide, ide yang diperoleh untuk membuat produk ini dibantu oleh *executif chef* serta dosen pembimbing dengan melakukan diskusi, setelah itu ide-ide tersebut melalui proses penyaringan ide, pengembangan konsep, pengembangan strategi pemasaran kemudian pengembangan produk. Produk dilakukan proses persiapan, pengolahan dan pemorsian, setelah produk siap maka akan dilakukan analisis bisnis, yaitu perhitungan biaya bahan dan juga keuntungan yang didapat dan dilakukan pengujian produk.

Proses modifikasi produk dilakukan beberapa tahap. Tahap penciptaan ide dilakukan sejak tanggal 19 Maret 2020 dengan metode diskusi *bersama executive chef*, dosen pembimbing dan kerabat dekat penulis. Proses modifikasi produk *chicken quesadillas* menjadi *chicken rendang quesadillas* dilakukan sebanyak tiga kali percobaan. Percobaan pertama sampai percobaan tiga dilakukan pada tanggal 11-18 April 2020. Hasil yang didapatkan dari setiap percobaan tersebut selalu mengalami peningkatan sehingga percobaan ketigalah yang dilakukan analisis data melalui uji organoleptik dan uji statistika.

Uji organoleptik atau uji kesukaan dilakukan pada produk *chicken rendang quesadillas* dengan atribut rasa, warna, aroma, tekstur dan penampilan. Panelis atau responden yang ikut serta sebanyak 3 orang. Hasil uji organoleptik yang didapat dari data kuisioner selanjutnya akan diolah menjadi data statistik dan dari data tersebut menunjukkan bahwa panelis menyukai rasa, aroma dan tekstur dari *chicken rendang quesadillas* sedangkan untuk warna dan penampilan masih harus diperbaiki untuk lebih baik.

Kata kunci : Hidangan favorit, modifikasi produk, dan *chicken quesadillas*.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2020
Hak Cipta dilindungi Undang - Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar di IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



MODIFIKASI PRODUK *CHICKEN QUESADILLAS* DI *VERANDA RESTAURANT LE EMINENCE HOTEL*

ISTIQOMAH



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Penjuri pada ujian laporan akhir : Dr. Ir. Rina Martini, M.Si



Judul Laporan Akhir : Modifikasi Produk *Chicken Quesadillas* di *Veranda Restaurant Le Eminence Hotel*

Nama : Istiqomah
NIM : J3F117100

Disetujui oleh
Pembimbing

Pembimbing



Ani Nuraeni, S.Pd, M.Pd
NIP. 201811197911222001

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Dr. Ir. Rina Martini, M.Si
NIP. 19690328200910200

Dekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian : 06 Juni 2020

Tanggal Lulus : 27 Juni 2020

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.