



## 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*.