



## RINGKASAN

**SITI MARDIAH TASYAHADATIANA.** Inovasi Pengembangan Produk *Mixed Salad* di Salak Padjadjaran Hotel. *Product Development Innovation of Mixed Salad in Salak Padjadjaran Hotel.* Dibawah bimbingan **SILVIA DEWI SAGITA ANDIK.**

Salak Padjadjaran Hotel merupakan hotel yang beralamat di Jl. Pajajaran No.17, Bantarjati, Bogor Utara, Kota Bogor, Jawa Barat 16153. Salak Padjadjaran Hotel memiliki *Food and Beverage Product Department* yang memproduksi makanan dan minuman untuk tamu setiap harinya. *Cold Kitchen* Salak Padjadjaran Hotel bertugas memproduksi *appetizer*, salah satunya *Mixed Salad*. *Mixed Salad* selalu menimbulkan *food waste* yang dijadikan masalah utama dalam penelitian ini. Inovasi pengembangan produk dilakukan untuk menangani *food waste* yang terjadi, yaitu membuat *Keto Salad*. Uji organoleptik dilakukan pada *Keto Salad* dengan pengujian atribut berupa penampilan, aroma, rasa, dan tekstur pada tiga orang responden. Berdasarkan hasil uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa dari setiap atribut yang diujikan menunjukkan bahwa 3 responden menyukai penampilan, tekstur, dan rasa dari *Keto salad*. Sedangkan atribut aroma masih harus melewati tahap perbaikan.

Kata kunci: *Food waste*, inovasi produk, *salad*.

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 artikel atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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

© Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
Institut Pertanian Bogor

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies