



DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP SNACK PASTEL KENTANG TUTUP

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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.

Bogor Agricultural University

AMELIA DHANAHERJANTY



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021**



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir “Daya Terima Konsumen terhadap *Snack* Pastel Kentang Tutup” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam 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.

Bogor, Juni 2021



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Amelia Dhanaherjanty
J3F218098

RINGKASAN

AMELIA DHANAHERJANTY. Daya Terima Konsumen terhadap *Snack* Pastel Kentang Tutup. *Consumer Acceptance Of Pastel Kentang Tutup Snack*. dibimbing oleh FIRMAN MUHAMMAD BASAR.

Tujuan penulisan laporan ini secara umum yaitu menganalisis daya terima konsumen terhadap produk *snack* pastel kentang tutup melalui uji organoleptik terhadap 30 panelis mengenai penilaian produk dari segi penampilan, warna, rasa serta tekstur. Sedangkan tujuan penulisan laporan ini secara khusus yaitu diantaranya mengetahui gambaran umum dari produk *snack* pastel kentang tutup, mengidentifikasi proses produksi *snack* pastel kentang tutup dan mengkaji kandungan gizi produk *snack* pastel kentang tutup.

Pembuatan produk serta pengambilan data laporan ini dilaksanakan di Depok dan Tangerang Selatan, tepatnya di wilayah Pamulang yang merupakan kediaman penulis yaitu Villa Pamulang, Jalan Muttaqin 2, Blok DF 12 No.9 RT 02/RW 010, Kota Depok-Bojongsari, Jawa Barat. Dimana sampel dari penelitian ini adalah para kerabat dan orang yang terjangkau oleh penulis. Jumlah sampel yang digunakan sebanyak 30 responden yang dipilih secara disengaja (*judgement sampling*). Data dikumpulkan melalui teknik pengisian kuesioner dengan bantuan aplikasi *Google Form*.

Pastel kentang tutup merupakan *snack* asin berbahan utama kentang. *Snack* ini tersusun dari dua lapis adonan yaitu adonan isian berupa tumisan sayur diantaranya jamur tiram dan kacang polong dengan daging ayam serta misoa dan adonan pasta kentang sebagai penutup bagian atasnya yang kemudian dipanggang. Teknik pengolahan yang digunakan dalam proses pembuatan pastel kentang tutup ini diantaranya *steaming* (mengukus), *sautéing* (menumis) dan *baking* (memanggang dengan menggunakan oven). Kandungan gizi yang terkandung pada satu porsi *snack* pastel kentang tutup dengan berat 70 gram diantaranya adalah 191,42 kal energi, 8,7 gr protein, 10,12 gr lemak dan 17,22 gr karbohidrat.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan daya terima konsumen terhadap produk *snack* pastel kentang tutup ini dikategorikan cukup baik karena berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap 30 orang panelis mengenai penilaian produk dari segi penampilan, warna, rasa dan tekstur sangat disukai oleh panelis dengan presentase diatas 50%. Uji organoleptik berdasarkan penampilan sebanyak 66,7% panelis sangat menyukai rasa dari produk pastel kentang tutup dan sebanyak 33,3% panelis menyukai penampilan produk ini. Uji organoleptik berdasarkan warna sebanyak 53,3% panelis sangat menyukai warna dari pastel kentang tutup dan sebanyak 43,3% panelis menyukai warna dari produk ini. Uji organoleptik berdasarkan rasa sebanyak 50% panelis sangat menyukai rasa dari produk pastel kentang tutup dan sebanyak 46,7% panelis menyukai rasa dari produk ini. Uji organoleptik berdasarkan tekstur sebanyak 60% panelis sangat menyukai tekstur dari produk pastel kentang tutup dan sebanyak 36,7% panelis menyukai tekstur dari produk ini.

Kata kunci : *Snack* Pastel Kentang, Daya Terima, Konsumen



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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.

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2021

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

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

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



DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP SNACK PASTEL KENTANG TUTUP

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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.

Bogor Agricultural University

AMELIA DHANAHERJANTY



Laporan Akhir
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada

Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021**



© 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.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Penguji pada ujian laporan akhir : Dr. Ir. R. A. Hangesti Emi Widyasari, M.Si



Judul Laporan Akhir : Daya Terima Konsumen terhadap *Snack* Pastel Kentang Tutup

Nama : Amelia Dhanaherjanty

NIM : J3F218098

Disetujui oleh

Pembimbing:

Firman Muhammad Basar, S.Pd, M.Pd



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:

Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.

NIP. 196903282009102002



Dekan Sekolah Vokasi:

Dr. Ir. Arief Darjanto, M, Ec

NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian: 15 Juli 2021

Tanggal Lulus: