

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