



# DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP HIDANGAN UTAMA DI KANTIN SEHATI

© 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.

LU'LU ILMAKNUN



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



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



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir yang berjudul Daya Terima Konsumen Terhadap Hidangan utama di Kantin Sehati, adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan ini.

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

Bogor, Juni 2020

Lu'lu Ilmaknun  
J3F117070



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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:

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.

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

**LU'LU ILMAKNUN.** Daya Terima Konsumen Terhadap Hidangan utama di Kantin Sehati. *Consumer Acceptance of The Main Dishes in The Sehati Canteen.* Dibimbing oleh **ANI NURAENI.**

Tujuan umum pembuatan laporan tugas akhir ini adalah mengkaji tentang daya terima konsumen terhadap Hidangan utama di kantin sehati. Secara khusus tujuan pembuatan laporan ini bertujuan untuk mengkaji tentang Hidangan utama *chiken katsu* dan *chiken teriyaki*, mengkaji tentang proses produksi hidangan *chiken katsu* dan *chiken teriyaki* di Kantin Sehati, menghitung kandungan gizi yang terdapat pada hidangan *chiken katsu* dan *chiken teriyaki*, serta mengkaji daya terima konsumen antara hidangan *chiken katsu* dan *chiken teriyaki* dengan menggunakan uji kesukaan meliputi aspek rasa, penampilan, warna dan tekstur.

Pengamatan untuk hidangan utama dilakukan selama mengikuti Praktik Usaha Jasa Boga (PUJB) yang dilaksanakan pada tanggal 5 November 2019 sampai dengan 19 Februari 2020 di *Kitchen* Kantin Sehati. Waktu pengamatan dimulai dari pukul 08.00 WIB sampai dengan 16.00 WIB. Pengamatan yang dilakukan terdiri dari produksi hidangan, dan uji organoleptik hidangan. Analisis data yang dilakukan untuk pengolahan data uji organoleptik dengan menggunakan statistika deskriptif. Aplikasi yang digunakan yaitu Microsoft Excel 2016 dan SPP Statistic versi 25.

*Chiken katsu* merupakan sebuah olahan masakan yang terkenal dari negeri sakura dengan bahan dasar daging ayam yang dibalut dengan tepung membuat teksturnya renyah diluar dan lembut didalam. *Chiken teriyaki* merupakan salah satu makanan khas Jepang terbuat dari fillet dada ayam yang dipotong dadu atau memanjang lalu dimasak dengan saus *teriyaki* Persiapan untuk membuat hidangan utama terdiri dari persiapan alat dan persiapan bahan. Prosedur pengolahan Hidangan utama dibagi menjadi pengolahan makanan pokok, pengolahan lauk hewani dan hidangan sayur. Hidangan *chiken katsu* ayamnya diporsikan pada saat ayam dalam keadaan mentah sedangkan pada *chiken teriyaki*, ayam, nasi, dan salad diporsikan dalam keadaan matang.

Uji kesukaan terhadap Hidangan utama dilakukan dengan panelis konsumen yang berasal konsumen kantin sehati. Uji kesukaan dengan menggunakan form uji organoleptik dengan menggunakan lima parameter yaitu penampilan, rasa, warna, tekstur dan bentuk. Pada form uji organoleptik terdapat skala numerik berupa 1 menyatakan sangat tidak suka, 2 tidak suka, 3 cukup, 4 suka, dan 5 sangat suka. Pengolahan data hasil uji organoleptik menggunakan statistika deskriptif.

Kata Kunci : Daya terima, konsumen, dan Hidangan utama.



© 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 untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB*

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

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.





# DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP HIDANGAN UTAMA DI KANTIN SEHATI

LU'LU ILMAKNUN



**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 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



**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.

Peneliti pada ujian laporan akhir: Annisa Rizkiriani, S.Gz, M.Si



Judul Tugas Akhir : Daya Terima Konsumen Terhadap Hidangan Utama di  
Kantin Sehati  
Nama : Lu'lu Ilmaknun  
NIM : J3F117070

Disetujui oleh  
Pembimbing

Dosen Pembimbing : Ani Nuraeni, S.Pd, M.Pd  
NIP. 201811199012132001



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.  
NIP. 196903282009102002

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



Tanggal Ujian: 08 Juni 2020

Tanggal Lulus: 27 Juli 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.