

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.