



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	3
2 METODE KAJIAN	4
2.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	4
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
2.3 Batasan Istilah	6
3 GAMBARAN UMUM	6
3.1 Kantin Sehat	6
3.2 Japanese Food	8
3.3 Hidangan utama	8
3.3.1 Definisi Hidangan utama	9
3.3.2 Ciri-ciri Hidangan utama	9
3.3.3 Macam-macam Hidangan utama di Jepang	10
3.4 Daya Terima	10
3.4.1 Definisi Daya Terima	10
3.4.2 Uji Organoleptik	11
3.5 Panelis	11
3.5.1 Definisi Panelis	12
3.5.2 Macam-macam Panelis	12
3.5.3 Syarat-syarat Panelis	13
4 DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP HIDANGAN UTAMA	14
4.1 Hidangan utama di Kantin Sehat	14
4.1.1 <i>Chicken katsu</i>	14
4.1.2 <i>Chicken teriyaki</i>	15
4.2 Produksi Hidangan	16
4.2.1 Persiapan	16
4.2.2 Pengolahan	17
4.2.3 Pemorsian	18
4.3 Kandungan Gizi	19
4.3.1 Kandungan Gizi <i>Chicken katsu</i>	19
4.3.2 Kandungan Gizi <i>Chicken teriyaki</i>	19
4.4 Hasil dan Pembahasan Uji Kesukaan	20
4.4.1 Penampilan Fisik	20
4.4.2 Rasa	21
4.4.3 Warna	22





4.4.4	Tekstur	24
4.4.5	Bentuk	25
5	PENUTUP	27
5.1	Simpulan	27
5.2	Saran	27
	DAFTAR PUSTAKA	28
	LAMPIRAN	29

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.