

DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP HIDANGAN UTAMA DI KANTIN SEHATI SEKOLAH VOKASI IPB

(Consumer's Acceptability to Main Dishes in The Sehaty Canteen College of Vocational Studies IPB University)

ANI NURAENI, S.Pd, M.Pd¹, LU'LU ILMAKNUN²

¹Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan Dan Gizi, Sekolah Vokasi, IPB University, Jl Kumbang No. 14 Cilibende, Kecamatan Bogor Tengah, Kota Bogor

E-mail : aninuraeni@apps.ipb.ac.id

Diterima 27 Juni 2021/Disetujui 3 Agustus 2021

ABSTRACT

The main purpose of this study is to examine the consumer's acceptability to the main dish in the Sehaty Canteen College of Vocational Studies IPB University, by comparing the consumer's acceptability between chicken katsu and chicken teriyaki dishes served. Main course (main course) is a staple dish of a complete menu arrangement served at lunch and dinner, the portion size is larger than the appetizer (appetizer). The main course or main course of Japan consists of a bowl of rice (gohan), a bowl of miso soup (miso shiru), pickled vegetables (tsukemono) and fish or meat. Similar to in Indonesia, rice is a staple food of the Japanese people. The most popular Japanese main course among teenagers today is Chicken katsu and Chicken teriyaki.

Chicken katsu is a famous dish from sakura country with the basic ingredients of chicken meat wrapped in flour so that the texture is crispy outside and soft inside. Chicken teriyaki is one of the typical Japanese food made from chicken breast in fillets and then diced or elongated, cooked with teriyaki sauce. Preparation to make the main course in the Sehaty Canteen College of Vocational Studies IPB University consists of preparation of tools and preparation of ingredients. The main dish processing procedure is divided into staple food processing, animal side dishes and vegetable dishes. The preparation stage is done to make chicken katsu, chicken is reported before processing while at the preparatory stage of making chicken teriyaki, chicken, rice, and salad are reported in a ripe state. The main dish favorite test was conducted organoleptic test with panelists who came from healthy canteen consumers. Based on the results of the favorite test and the results of the output of statistical analysis obtained that the panelists prefer chicken katsu dishes in terms of appearance, color, taste, texture and shape compared to chicken teriyaki.

Key Words: Acceptability, Main Course, Healthy Canteen, Consumer

PENDAHULUAN

Aktifitas yang padat dalam keseharian manusia terutama aktifitas yang menyangkut fisik maupun berfikir dapat membuat energi manusia terkuras dan biasanya tubuh memerlukan asupan makanan yang bergizi dan sehat. Asupan makan yang salah dapat menyebabkan terganggunya sistem kerja tubuh yang dapat menghambat aktifitas fisik seseorang, demikian pula halnya dengan aktifitas mahasiswa. Keberadaan kantin di lingkungan kampus akan sangat membantu mahasiswa dalam memenuhi kebutuhannya untuk makan.

Hidangan yang disajikan di kantin berupa makanan pokok, sepinggan, snack dan minuman yang disukai oleh kalangan mahasiswa. Hidangan yang disajikan di kantin yang memiliki konsep kantin sehat mengutamakan kualitas hidangan yang aman dan sehat dikonsumsi oleh mahasiswa. Kantin sehat merupakan suatu ruang atau bangunan di sekolah atau kampus yang dimanfaatkan untuk menyediakan makanan dan minuman sehat, aman dan bergizi, menyediakan fasilitas untuk menerapkan ilmu kesehatan dan gizi, serta menerapkan perilaku hidup bersih dan sehat (Febrianti A 2016).

Berdasarkan data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik ditemukan bahwa jumlah restoran di Indonesia menurut jenis makanan yang disajikan adalah makanan Indonesia sebanyak 53,86%, makanan Amerika & Eropa sebanyak 25,41%, makanan Cina sebanyak 7,27%, makanan Jepang sebanyak 7,46% makanan Korea sebanyak 0,63% dan lain-lainnya sebanyak 5,37% (BPS 2011). Sampai saat ini, terlihat bahwa pertumbuhan restoran Jepang di Indonesia cukup berpengaruh dan terus berkembang. Pilihan konsep yang ditawarkan pun beragam, mulai dari makanan cepat saji, *buffet*, restoran, dan kedai. Jenis makanan yang ditawarkan juga beragam, mulai dari *sushi*, *sashimi*, *ramen*, *udon*, *teriyaki*, *yakiniku*, *shabu-shabu*, *tepanyaki*, *okonomiyaki*, hingga *takoyaki*.

Hidangan utama (*main course*) adalah hidangan pokok dari suatu susunan menu lengkap yang dihidangkan pada waktu *lunch* maupun *dinner*, ukuran porsi lebih besar dari *appetizer*. Hidangan utama orang Jepang terdiri dari semangkuk nasi (*gohan*), semangkuk sup miso (*miso shiru*), acar sayuran (*tsukemono*) dan ikan atau daging. Hidangan utama khas Jepang yang paling populer seperti *Chicken katsu* dan *Chicken teriyaki*.

Produk pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati atau air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperentukan untuk makanan atau minuman bagi konsumsi manusia (Saparinto dan Hidayati 2010). Produk makanan merupakan segala sesuatu yang dapat ditawarkan kepada konsumen yang mungkin diterima sebagai sesuatu yang dapat memuaskan keinginan dan kebutuhan konsumen, sehingga diperlukan adanya daya terima untuk mengetahui dan mengevaluasi produk tersebut.

Daya terima makanan dipengaruhi oleh tingkat kesukaan, semakin tinggi tingkat kesukaan terhadap menu makanan yang disajikan maka daya terima terhadap makanan yang disediakan akan meningkat, begitu pun sebaliknya (Nurdiani 2011). Daya terima makanan adalah kesanggupan seseorang untuk

menghabiskan makanan yang disajikan. Keberhasilan dari penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima atau habis dimakan.

Daya terima makanan secara umum dapat dinilai dari jumlah makanan yang dikonsumsi dan daya terima makanan juga dapat dinilai dari jawaban terhadap pertanyaan yang berhubungan dengan makanan yang dikonsumsi (Nur Chalida 2012), untuk mengetahui apakah makanan atau hidangan dapat diterima oleh konsumen yaitu dapat dilihat atau dinilai dari hasil jawaban kuisioner yang berisikan pertanyaan yang berhubungan dengan makanan atau hidangan tersebut, kemudian hasil jawaban tersebut akan diolah menjadi suatu data sehingga dapat diketahui bagaimana atau seberapa besar makanan tersebut diterima oleh konsumen atau panelis.

Pengujian organoleptik disebut penilaian indera atau penilaian sensorik merupakan suatu cara penilaian dengan memanfaatkan panca indera manusia untuk mengamati tekstur, warna, bentuk, aroma, rasa suatu produk makanan, minuman ataupun obat. Pengujian organoleptik berperan penting dalam pengembangan produk. Evaluasi sensorik dapat digunakan untuk menilai adanya perubahan yang dikehendaki atau tidak dalam produk atau bahan-bahan formulasi, mengidentifikasi area untuk pengembangan, mengevaluasi produk pesaing, mengamati perubahan yang terjadi selama proses atau penyimpanan, dan memberikan data yang diperlukan untuk promosi produk (Nasiru 2011).

Tujuan dari penelitian ini adalah mengidentifikasi proses produksi hidangan *chicken katsu* dan *chicken teriyaki* di Kantin Sehati, menghitung kandungan gizi yang terdapat pada hidangan *chicken katsu* dan *chicken teriyaki* serta mengkaji mengenai daya terima konsumen terhadap hidangan utama di Kantin Sehati Sekolah Vokasi IPB dengan membandingkan daya terima konsumen antara hidangan *chicken katsu* dan *chicken teriyaki* dari aspek rasa, penampilan, warna, tekstur dan bentuk.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan mulai dari tahap produksi *chicken katsu* dan *chicken teriyaki* sampai dengan mengetahui daya terima konsumen terhadap hidangan utama yang disajikan. Penelitian dilakukan dari tanggal 5 November 2019 sampai dengan 19 Februari 2020 di Kantin Sehati Sekolah Vokasi IPB. Metode penelitian untuk mengetahui daya terima konsumen dilakukan uji organoleptik terhadap hidangan utama yang disajikan, dimana panelis merupakan konsumen kantin sehati sebanyak 35 orang. Populasi sampelnya yaitu *chicken katsu* dan *chicken teriyaki*. Pengolahan data hasil uji organoleptik menggunakan statistika deskriptif.

Jenis data yang diperoleh yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data asli yang diambil berdasarkan penelitian secara langsung berupa produksi *chicken katsu* dan *chicken teriyaki*, jumlah produksi perhari, adapun pengumpulan data dilakukan secara observasi. Hasil uji organoleptik didapatkan dengan metode primer yaitu memberikan form uji organoleptik

kepada konsumen. Analisis data yang dilakukan untuk pengolahan data uji organoleptik dengan menggunakan statistika deskriptif. Data sekunder merupakan data yang didapatkan secara tidak langsung mengacu pada sumber yang sudah ada dan biasanya didapatkan dari arsip suatu perusahaan tersebut seperti sejarah Kantin Sehati.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kantin sehati merupakan kantin yang didirikan oleh Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi, Sekolah Vokasi IPB. Kantin Sehati merupakan *teaching cafeteria* yang digunakan oleh mahasiswa tingkat akhir untuk belajar dan menguasai keahlian atau keterampilan yang dilaksanakan prosedur dan standar kerja industri yang sesungguhnya dalam praktik usaha jasa boga. Kantin sehati menyediakan makanan dan minuman yang sehat dengan konsep Restoran Jepang. Sasaran konsumen di kantin sehati yaitu mahasiswa Sekolah Vokasi IPB.

Menu merupakan susunan hidangan yang menjadi pusat perhatian dari konsumen yang akan datang ke sebuah kantin, konsumen akan melihat jenis menu yang disajikan dan tertarik untuk makan di kantin tersebut jika menu yang disajikan dapat menarik perhatian. Menu yang tersedia di kantin sehati yaitu hidangan utama, hidangan sepinggan, snack dan minuman sehingga tamu dapat memilih hidangan yang disukai untuk dikonsumsi. Jenis hidangan utama yang disajikan di Kantin Sehati yaitu hidangan *chicken katsu* dan hidangan *chicken teriyaki*. Produksi hidangan adalah suatu proses mengubah bahan makanan mentah menjadi bahan makanan siap saji yang meliputi persiapan, pengolahan dan penyajian makanan untuk memenuhi kebutuhan manusia.

Persiapan untuk membuat hidangan utama terdiri dari persiapan alat dan persiapan bahan. Alat yang digunakan di *kitchen* Kantin Sehati untuk proses pengolahan bahan makanan dari bahan mentah sampai makanan siap disajikan. Alat yang digunakan di Kantin Sehati beragam. Penggunaan alat disesuaikan dengan hidangan yang diolah. Alat yang digunakan terdiri dari alat persiapan, alat pengolahan, dan alat penyajian. Bahan makanan akan dilakukan persiapan sebelum proses pengolahan, pada saat membuat hidangan utama di Kantin Sehati kegiatan persiapan bahan makanannya seperti mencuci beras, *thawing daging ayam*, memotong, menimbang dan *memarinate* ayam, membersihkan kulit wortel, memarut wortel, mencuci dan mengiris kol, membuat *fritters* dan adonan tepung kering, mencuci dan mengiris bawang bombay, bawang putih, cabe, serta jahe.

Hidangan utama di kantin sehati terdiri dari makanan pokok berupa nasi, lauk hewani berupa *chiken katsu* dan *chiken teriyaki* serta hidangan sayur berupa salad. Prosedur pengolahan Hidangan utama dibagi menjadi pengolahan makanan pokok, pengolahan lauk hewani dan hidangan sayur. Pengolahan makanan pokok yaitu memasak nasi. Tahapan pengolahannya yaitu beras di cuci hingga bersih kemudian ditambahkan air dan dimasukkan kedalam *rice cooker*. Pengolahan lauk hewani, hidangan *chiken katsu* diolah menggunakan

dada ayam yang sudah di fillet dan dibagi sesuai standar porsi kemudian akan dilakukan proses persiapan sampai ayam di balut panir dan disimpan di freezer. Apabila ada pesanan akan dilakukan proses pemanasan dengan cara *deep frying*, lalu di *plating*. Hidangan *chiken katsu* disajikan dengan saus tomat dan saus cabe. Kendala pada pengolahan hidangan *chiken katsu* yaitu pada saat memotong ayam dan mengeluarkan *chiken katsu* dari freezer.

Hidangan *chiken teriyaki* diolah dari dada ayam yang sudah dipotong dan dicuci kemudian di berikan perasan air jeruk nipis untuk menghilangkan bau amis, setelah itu ayam di marinate dengan menggunakan garam, lada, dan saus teriyaki selama 10 menit lalu di tumis dengan bawang, cabe, dan jahe serta ditambahkan saus teriyaki, saus tiram dan kecap manis serta maizena. Apabila ada pesanan akan dilakukan pemanasan kembali dan diporsikan sesuai standar porsi lalu di *plating*. Bagian pelayanan akan mengantarkan makanan tersebut kepada konsumen. Kendala pada hidangan *chiken teriyaki* yaitu tidak tahan lama karena merupakan hidangan basah atau berkuah sehingga stoknya dibuat terbatas untuk meminimalisir terbuangnya bahan makanan jika tidak habis.

Hidangan sayur yang digunakan untuk pelengkap hidangan yaitu salad. Pengolahan salad dilakukan pada saat persiapan bahan makanan karena tidak ada proses pemanasan. Adapun tahapannya mencuci dan membersihkan kol dan wortel, mengiris kol dan memarut wortel, kemudian ditempatkan pada wadah yang terpisah dan disimpan di kulkas agar tetap segar. Salad akan disajikan dengan mayonnaise apabila ada pesanan hidangan *chiken katsu* atau *chiken teriyaki* waktu yang digunakan untuk membuat salad yaitu 10 menit.

Hidangan *chiken katsu* ayamnya diporsikan sebelum pengolahan makanan, jadi ayam sebelum di cuci dan di marinated dilakukan pemorsian terlebih dahulu, sedangkan pada *chiken teriyaki* pemorsian dilakukan ketika hidangan sudah dalam keadaan matang. Kantin Sehati berada di lingkungan kampus yang mayoritas konsumennya adalah mahasiswa sehingga besar porsi yang disajikan disesuaikan dengan kebutuhan mahasiswa yang mengutamakan porsi yang besar tetapi harga murah. Hidangan *chiken katsu* memiliki berat ayam 45 gram kemudian ditambahkan tepung terigu dan tepung panir sehingga berat mentahnya menjadi 60 gram, setelah dilakukan proses pemanasan secara *deep frying* beratnya menjadi 55 gram. Satu porsi *chiken katsu* terdapat 55 gram *chiken katsu*, 200 gram nasi dan 30 gram salad. Satu porsi hidangan *chiken katsu* dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Hidangan *Chiken katsu* di Kantin Sehati Sekolah Vokasi IPB

Hidangan *chiken teriyaki* dalam satu porsi terdapat 55 gram *chiken teriyaki*, 200 gram nasi dan 30 gram salad, Chicken teriyaki memiliki kuah sedikit

sehingga pemorsian dilakukan pada saat tamu memesan hidangan tersebut. Satu porsi hidangan *chiken teriyaki* dapat dilihat pada gambar2.



Gambar 2 Hidangan *Chiken teriyaki* di Kantin Sehati Sekolah Vokasi IPB

Tahap yang dilakukan setelah memproduksi hidangan adalah menghitung kandungan gizi yang terdapat dalam suatu hidangan tersebut. Kandungan gizi adalah substansi organik yang dibutuhkan organism untuk fungsi normal dari sistem tubuh, pertumbuhan dan pemeliharaan kesehatan.

Tabel 1 Kandungan Gizi *Chiken katsu* dan *chicken teriyaki* di Kantin Sehati Sekolah Vokasi IPB

Nama Hidangan	Kandungan Gizi			
	E (Kal)	P (g)	L (g)	KH (g)
<i>Chicken Katsu</i>	397	10,4	24,3	17,6
<i>Chicken Teriyaki</i>	224	10,4	22,3	3,1

Berdasarkan tabel kandungan gizi di atas terlihat bahwa *chicken katsu* memiliki energi, lemak dan karbohidrat yang lebih besar dibandingkan dengan *chicken teriyaki*, hal ini dikarenakan teknik pengolahan *chicken katsu* berbeda, dimana *chicken katsu* dilakukan proses penggorengan sehingga penyerapan minyak dapat menambah kandungan energi dan lemak pada hidangan tersebut

Daya terima konsumen terhadap hidangan *chicken katsu* dan *chicken teriyaki* dilakukan uji organoleptik dari segi penampilan, rasa, warna dan tekstur dari *chicken katsu* dan *chicken teriyaki*.

Penampilan Fisik

Penampilan fisik merupakan hal yang harus diperhatikan karena penampilan makanan yang menarik waktu disajikan akan merangsang indra terutama indra penglihatan yang berhubungan dengan cita rasa makanan.

Tabel 2 Hasil Uji Kesukaan Aspek Penampilan dari *Chicken Katsu*

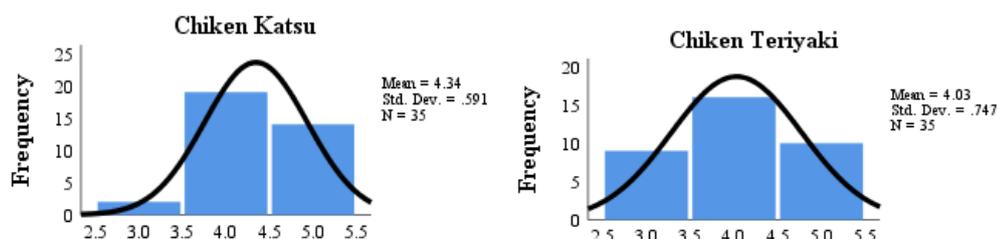
Kategori	Frequency	Percent
Sangat tidak suka	0	0
Tidak suka	0	0
Cukup	2	5,7
Suka	19	54,3
Sangat suka	14	40,0
Total	35	100,0

Tabel diatas merupakan tabel distribusi frekuensi yang di dapat dari *output* pengolahan data statistika deskriptif dengan menggunakan aplikasi SPSS. Kolom pertama mengenai kategori yang difrekuensikan yaitu criteria penilaian uji kesukaan. Kolom kedua jumlah data dari masing-masing kategori frekuensi. Kolom ketiga presentase frekuensi masing-masing kategori. Sehingga berdasarkan hasil tabel diatas menunjukkan dari 35 panelis *chicken katsu* 0% menyatakan tidak suka dan sangat tidak suka terhadap penampilan *chicken katsu*, 5,7% menyatakan cukup, 54,3% menyatakan suka dan 40,0% menyatakan sangat suka terhadap penampilan *chicken katsu*.

Tabel 3 Hasil Uji Kesukaan Aspek Penampilan dari *Chiken teriyaki*

Kategori	Frequency	Percent
Sangat tidak suka	0	0
Tidak suka	0	0
Cukup	9	25,7
Suka	16	45,7
Sangat suka	10	28,6
Total	35	100,0

Berdasarkan hasil tabel diatas pada hidangan *chicken teriyaki* dari 35 panelis 0% menyatakan tidak suka dan sangat tidak suka dengan penampilan *chiken teriyaki* 25,7% menyatakan cukup, 45,7% menyatakan suka dan 28,6% sangat suka dengan penampilan *chicken teriyaki* Diagram Penampilan Hidangan utama dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3 Diagram Penampilan *Chicken Katsu* dan *Chicken Teriyaki*

Berdasarkan hasil diagram diatas dapat dilihat hasil uji kesukaan terhadap penampilan hidangan *chicken katsu* dan *chicken teriyaki* bahwa hasil *output* dari analisis statistika menunjukkan konsumen lebih menyukai penampilan *chicken katsu* hal tersebut dapat dibuktikan dari mean *chicken katsu* sebesar 4,34 sedangkan mean *chicken teriyaki* hanya 4,03. mean di dalam statistika adalah suatu nilai pusat yang terbaik. Hidangan *chicken katsu* lebih disukai dari segi penampilan karena pada hidangan *chicken katsu* terdapat saus yang digunakan untuk topping dan *garnish* serta terdapat taburan wijen yang dapat mempercantik tampilannya.

Rasa

Rasa adalah karakteristik dari suatu zat yang disebabkan oleh adanya bagian zat tersebut yang larut dalam air atau minyak atau lemak dan bersentuhan atau kontak dengan indra pencicipan (lidah dan rongga mulut), sehingga memberikan kesan tertentu. Rasa merupakan tanggapan indra terhadap saraf, seperti manis, pahit, asam dan asin. Rasa pada produk sangat berpengaruh pada kesukaan seseorang.

Tabel 4 Hasil Uji Kesukaan Aspek Rasa *Chicken katsu*

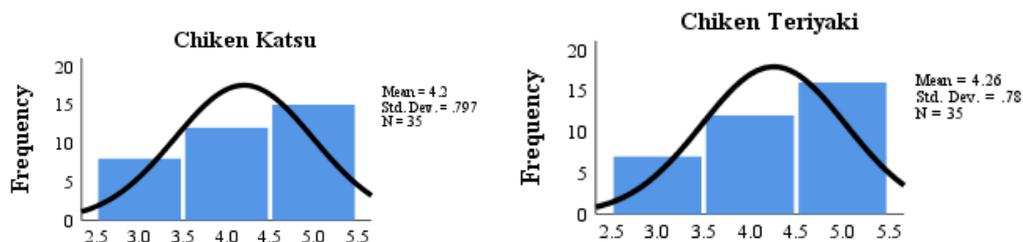
Kategori	Frequency	Percent
Sangat tidak suka	0	0
Tidak suka	0	0
Cukup	5	14,3
Suka	13	37,1
Sangat suka	17	48,6
Total	35	100,0

Berdasarkan hasil tabel diatas menunjukkan dari 35 panelis *chicken katsu* 0% menyatakan tidak suka dan sangat tidak suka terhadap rasa *chicken katsu* 14,3% menyatakan cukup 37,1% menyatakan suka dan 48,6% menyatakan sangat suka terhadap rasa *chicken katsu*.

Tabel 5 Hasil Uji Kesukaan Aspek Rasa *Chicken teriyaki*

Kategori	Frequency	Percent
Sangat tidak suka	0	0
Tidak suka	0	0
Cukup	7	20,0
Suka	12	34,3
Sangat suka	16	45,7
Total	35	100,0

Berdasarkan hasil tabel diatas pada hidangan *chicken teriyaki* dari 35 panelis 0% menyatakan tidak suka dan sangat tidak suka dengan rasa *chicken teriyaki* 20,0% menyatakan cukup 34,3% menyatakan suka dan 45,7% sangat suka dengan rasa *chicken teriyaki*. Diagram rasa hidangan utama dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4 Diagram Rasa Hidangan *Chicken Katsu* dan *Chicken Teriyaki*

Berdasarkan hasil diagram diatas dapat dilihat hasil uji kesukaan terhadap rasa hidangan *chicken katsu* dan *chicken teriyaki* bahwa hasil *output* dari analisis statistika menunjukkan konsumen lebih menyukai rasa *chicken katsu* hal tersebut dapat dibuktikan dari mean *chicken katsu* sebesar 4,34 sedangkan mean *chicken teriyaki* hanya 4,26. Hidangan *chicken katsu* lebih disukai dari segi rasa karena rasanya yang meresap dan pada bagian tepungnya pun memiliki rasa yang gurih ditambah dengan rasa pedas dari saus sehingga menambah kenikmatan dari rasa *chicken katsu* tersebut.

Warna

Warna adalah kesan yang dihasilkan oleh indra mata indra terhadap cahaya yang dipantulkan oleh benda tersebut. Warna dapat memperbaiki dan memberikan daya tarik pada makanan, warna juga berpengaruh terhadap kesukaan pada produk. Warna yang menarik akan menambah selera makan dari konsumen sehingga konsumen menjadi tertarik dari hidangan yang disajikan, warna dari *chicken katsu* lebih menarik dibandingkan dengan *chicken teriyaki*. Dimana *chicken katsu* dilakukan teknik pengolahan di goreng sehingga warna yang dihasilkan kuning keemasan yang dipadukan dengan warna salad yang disajikan, salad menggunakan wortel sehingga memberikan warna lebih menarik, selain itu juga di tambahkan garnish dari tomat.

Tabel 6 Hasil Uji Kesukaan Aspek Warna dari *Chicken katsu*

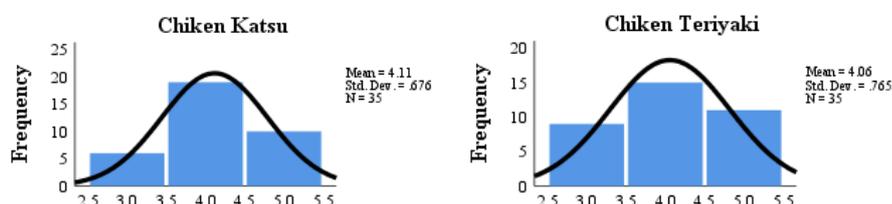
Kategori	Frequency	Percent
Sangat tidak suka	0	0
Tidak suka	0	0
Cukup	6	17,1
Suka	19	54,3
Sangat suka	10	28,6
Total	35	100,0

Berdasarkan hasil tabel diatas menunjukkan dari 35 panelis *chicken katsu* 0% menyatakan tidak suka dan sangat tidak suka terhadap warna *chicken katsu* 17,1% menyatakan cukup 54,3% menyatakan suka dan 28,6% menyatakan sangat suka terhadap warna *chicken katsu*.

Tabel 7 Hasil Uji Kesukaan Aspek Warna dari *Chicken teriyaki*

Kategori	Frequency	Percent
Sangat tidak suka	0	0
Tidak suka	0	0
Cukup	9	25,7
Suka	15	42,9
Sangat suka	11	31,4
Total	35	100,0

Berdasarkan hasil tabel diatas pada hidangan *chicken teriyaki* dari 35 panelis 0% menyatakan tidak suka dan sangat tidak suka dengan warna *chicken teriyaki* 25,7% menyatakan cukup 42,9% menyatakan suka dan 31,4% sangat suka dengan warna *chicken teriyaki* Diagram Warna Hidangan utama dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5 Diagram Warna Hidangan *Chicken Katsu* dan *Chicken Teriyaki*

Berdasarkan hasil diagram diatas dapat dilihat hasil uji kesukaan terhadap warna hidangan *chicken katsu* dan *chicken teriyaki* bahwa hasil *output* dari analisis statistika menunjukkan konsumen lebih menyukai warna *chicken katsu* hal tersebut dapat dibuktikan dari mean *chicken katsu* sebesar 4,11 sedangkan mean *chicken teriyaki* hanya 4,06. Hidangan *chicken katsu* lebih disukai dari segi warna karena warna *chicken katsu* lebih terlihat fresh dan beragam yaitu warna kuning keemasan dan ada sedikit tambahan warna merah dari saus serta taburan wijen yang berwarna putih menambah warna *chicken katsu* menjadi lebih menarik.

Tekstur

Tekstur atau konsistensi makanan berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan saat didalam mulut. Tekstur makanan meliputi rasa daging, keempukan dan tingkat kekerasan makanan yang dapat dirasakan oleh indra pengecap.

Tabel 8 Hasil Uji Kesukaan Aspek Tekstur *Chicken katsu*

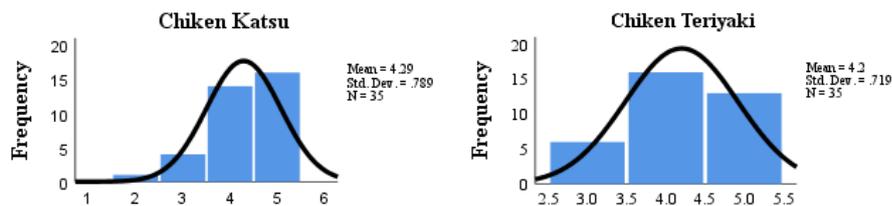
Kategori	Frequency	Percent
Sangat tidak suka	0	0
Tidak suka	1	2,9
Cukup	4	11,4
Suka	14	40,0
Sangat suka	16	45,7
Total	35	100,0

Berdasarkan hasil tabel diatas menunjukkan dari 35 panelis *chicken katsu* 0% menyatakan sangat tidak suka terhadap tekstur *chicken katsu* 2,9% menyatakan tidak suka 17,1% menyatakan cukup 54,3% menyatakan suka dan 28,6% menyatakan sangat suka terhadap tekstur *chicken katsu*.

Tabel 9 Hasil Uji Kesukaan Aspek Tekstur *Chicken Teriyaki*

Kategori	Frequency	Percent
Sangat tidak suka	0	0
Tidak suka	0	0
Cukup	6	17,1
Suka	16	45,7
Sangat suka	13	37,1
Total	35	100,0

Berdasarkan hasil tabel diatas pada hidangan *chicken teriyaki* dari 35 panelis 0% menyatakan tidak suka dan sangat tidak suka dengan tekstur *chicken teriyaki* 17,1% menyatakan cukup 45,7% menyatakan suka dan 37,1% sangat suka dengan tekstur *chicken teriyaki* Diagram Tekstur Hidangan utama dapat dilihat pada gambar 6.



Gambar 6 Diagram Tekstur Hidangan *Chicken Katsu* dan *Chicken Teriyaki*

Berdasarkan hasil diagram diatas dapat dilihat hasil uji kesukaan terhadap tekstur hidangan *chicken katsu* dan *chicken teriyaki* bahwa hasil *output* dari analisis statistika menunjukkan konsumen lebih menyukai tekstur *chicken katsu* hal tersebut dapat dibuktikan dari mean *chicken katsu* sebesar 4,29 sedangkan mean *chicken teriyaki* hanya 4,2. Hidangan *chicken katsu* memiliki tekstur yang renyah karena proses pemanasannya secara *deep frying* sehingga lebih disukai dari segi tekstur selain itu mahasiswa lebih menyukai hidangan ayam yang digoreng dibandingkan hidangan berbumbu atau berkuah.

Bentuk

Tantangan terbesar bagi produsen adalah membuat makanan menjadi lebih menarik biasanya diasjikan dalam bentuk-bentuk tertentu. Bentuk makanan yang menarik akan memberikan daya Tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan (Aula Elizabeth2011).

Tabel 10 Hasil Uji Kesukaan Aspek Bentuk *Chicken Katsu*

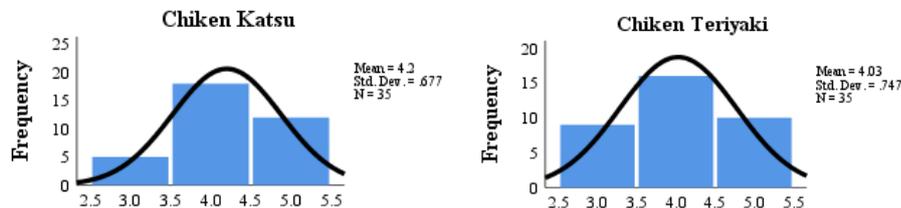
Kategori	Frequency	Percent
Sangat tidak suka	0	0
Tidak suka	0	0
Cukup	5	14,3
Suka	18	51,4
Sangat suka	12	34,3
Total	35	100,0

Berdasarkan hasil tabel diatas menunjukkan dari 35 panelis *chicken katsu* 0% menyatakan tidak suka dan sangat tidak suka terhadap bentuk *chicken katsu* 14,3% menyatakan cukup 51,4% menyatakan suka dan 34,3% menyatakan sangat suka terhadap bentuk *chicken katsu*.

Tabel 11 Hasil Uji Kesukaan Aspek Bentuk *Chicken Teriyaki*

Kategori	Frequency	Percent
Sangat tidak suka	0	0
Tidak suka	0	0
Cukup	9	25,7
Suka	16	45,7
Sangat suka	10	28,6
Total	35	100,0

Berdasarkan hasil tabel diatas pada hidangan *chicken teriyaki* dari 35 panelis 0% menyatakan tidak suka dan sangat tidak suka dengan bentuk *chicken teriyaki* 25,7% menyatakan cukup 45,7% menyatakan suka dan 28,6% sangat suka dengan bentuk *chicken teriyaki* Diagram Bentuk Hidangan utama dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7 Diagram BentukHidangan dari *Chicken Katsu* dan *Chicken Teriyaki*

Berdasarkan hasil diagram diatas dapat dilihat hasil uji kesukaan terhadap bentuk hidangan *chicken katsu* dan *chicken teriyaki* bahwa hasil *output* dari analisis statistika menunjukkan konsumen lebih menyukai bentuk *chicken katsu* hal tersebut dapat dibuktikan dari mean *chicken katsu* sebesar 4,2 sedangkan mean *chicken teriyaki* hanya 4,03. Hidangan *chicken katsu* memiliki bentuk yang lebar karena dari dada ayam yang sudah difillet kemudian hanya dipotong tipis dan bentuknya lebih besar karena dibalut dengan *fritters* dan juga tepung panir sehingga dari segi bentuk lebih disukai dibandingkan *chicken teriyaki* yang hanya potongan dadu dan terlihat lebih kecil juga terlihat lebih sedikit.

SIMPULAN

Berdasarkan pembahasan yang telah diuraikan, maka dapat diambil simpulan bahwa :

1. Proses produksi *chicken katsu* dan *chicken teriyaki* berawal dari proses persiapan yang meliputi persiapan alat dan bahan yang digunakan,

proses pengolahan *chicken katsu* dilakukan pengolahan *deef frying* sedangkan *chicken teriyaki* dilakukan pengolahan *shallow frying* dan yang terakhir adalah proses penyajian hidangan.

2. Kandungan gizi yang dihasilkan dari pengolahan *chicken katsu* dan *chicken teriyaki* akan berbeda karena dipengaruhi oleh teknik pengolahan yang dilakukan, dimana *chicken katsu* memiliki kandungan energi yang lebih tinggi karena dilakukan proses menggoreng. Adapun kandungan gizidari *chicken katsu* 100 gram mengandung energy sebesar 397 kal, protein 10,4 gram, lemak 24,3 gram dan karbohidrat 17,6 gram. Sedangkan *chicken teriyaki* mengandung energy sebesar 224 kal, protein 10,4 gram, lemak 22,3 gram dan karbohidrat 3,1 gram.
3. Berdasarkan pengujian organoleptik yang dilakukan untuk melihat daya terima konsumen ternyata *chicken katsu* lebih banyak disukai oleh konsumen karena memiliki rasa yang lebih gurih, penampilannya lebih menarik serta bentuk yang terlihat lebih besar dibandingkan dengan *chicken teriyaki*, karena pada tahap pengolahan *chicken katsu* dilakukan proses memanir baru dilakukan proses *deef frying*.

DAFTAR PUSTAKA

- Aula, Elizabeth Liza. 2011. *Fakto-Faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Haji Jakarta*. [Skripsi]. Jakarta (ID): Universitas Islam Negri SyarifHidayatullah Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2011. *Statistik Restoran / Rumah Makan Tahun 2011*. Jakarta (ID): CV. Marshadito Intan Prima.
- Febrianti, A. 2016. *Konsep Kantin Sehat di Sekolah*. Pedia Pendidikan. [Internet]. Tersedia pada :<https://www.pediapendidikan.com/2016/07/>
- Nadia Chalida Nur. 2012. *Konsumsi dan Daya Terima Pasien Rawat Inap Penyakit Kardiovaskular Terhadap Makanan Yang Disajikan RSUP H.Adam Malik Medan*. [Skripsi]. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Nasiru, M. 2011. *Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat* dalam *Ayustaningwarno, F.2014.Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta (ID): Grahal Ilmu.
- Nurdiani, R. 2011. *Analisis Penyelenggaraan Makan di Sekolah dan Kualitas Menu Bagi Siswa Sekolah Dasar di Bogor*. [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Saprianto, C Dan Hidayati. 2010. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta (ID):Kanisius.