

**PENGEMBANGAN MENU MAIN COURSE DARI DAGING
AYAM (*Gallus Gallus Domesticus*) MENGGUNAKAN METODE
FOCUS GROUP DISCUSSION DI PO HOTEL SEMARANG**

***DEVELOPMENT OF MAIN COURSE MENU OF CHICKEN
(*Gallus Gallus Domesticus*) USING FOCUS GROUP DISCUSSION
METHOD AT PO HOTEL SEMARANG***



TUGAS AKHIR S1

Oleh:

Roy Herald Wiyono Riyanto

17.I2.0030

**KONSENTRASI *NUTRITION AND CULINARY TECHNOLOGY*
PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2023

**PENGEMBANGAN MENU MAIN COURSE DARI DAGING
AYAM (*Gallus Gallus Domesticus*) MENGGUNAKAN METODE
FOCUS GROUP DISCUSSION DI PO HOTEL SEMARANG**

***DEVELOPMENT OF MAIN COURSE MENU OF CHICKEN
(Gallus Gallus Domesticus) USING FOCUS GROUP DISCUSSION
METHOD AT PO HOTEL SEMARANG***

SKRIPSI

Diajukan untuk
memenuhi persyaratan yang diperlukan untuk
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh :

Roy Herald Wiyono Riyanto

17.I2.0030



**KONSENTRASI *NUTRITION AND CULINARY TECHNOLOGY*
PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2023

RINGKASAN

Industri pariwisata terutama di bidang perhotelan di Negara Indonesia cukup berkembang pesat, terutama pada divisi makanan & minuman. Indonesia yang terkenal dengan makanan khas tiap daerahnya, membuat industri hotel dengan mudah mengembangkan pilihan makanan yang beragam. Pengembangan menu sangat perlu dilakukan terutama di industri yang berkaitan erat dengan makanan & minuman. Tujuan dari kegiatan magang ini adalah untuk melakukan pengembangan menu baru berbahan dasar ayam dengan metode *focus group discussion* dan melakukan evaluasi nilai gizi dari pengembangan menu baru berbahan dasar ayam dengan menggunakan software Nutrisurvey 2007 dan database Indonesia. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Focus Group Discussion*, dengan fokus utama berupa pemilihan menu *Main Course* dengan bahan dasar Ayam, kemudian penentuan *cost* untuk menu tersebut, dan analisis nilai gizi menggunakan aplikasi NutriSurvey. Hasil yang didapat dari kegiatan magang kali ini adalah pada menu yang dikembangkan yakni Ayam Taliwang dengan Nasi Daun Jeruk dan Sambal Beberuk. Untuk Ayam Taliwang memiliki rasa rempah yang kuat, kemudian untuk Sambal Beberuk memiliki rasa yang nikmat namun masih sedikit pedas, dan Nasi Daun Jeruk memiliki tekstur yang sempurna; kemudian untuk *cost* yang dibutuhkan dalam penelitian ini adalah Rp. 55.000,00 per porsi, dan keuntungan yang diambil dalam satu porsi makanan 40-50% sehingga perkiraan harga jual mulai dari Rp. 80.000,00/porsi. Hasil NutriSurvey pada Ayam Taliwang dalam satu porsi 342.6 kcal, Nasi Daun Jeruk dalam satu porsi 182.5 kcal, dan Sambal Beberuk adalah 183.3 kcal, sehingga total kalori yang dimakan dalam 1 porsi menu utuh ini adalah 708.4 kcal.

SUMMARY

Currently, the tourism industry, especially in the hospitality sector in Indonesia, is growing rapidly. One of the divisions in the hotel that contributes the largest percentage besides rooms is food & beverage. Indonesia, which is famous for its regional specialties, makes it easy for the hotel industry to develop a variety of food choices. Menu development really needs to be done, especially in industries that are closely related to food & beverages. The purpose of this internship activity is to develop a new chicken-based menu using the focus group discussion method and to evaluate the nutritional value of developing a new chicken-based menu using the Nutrisurvey 2007 software and the Indonesian database. The research method used in this study was Focus Group Discussion, with the main focus being choosing the Main Course menu with chicken as the basis, then determining the cost for the menu, and analyzing nutritional value using the NutriSurvey application. The results of this study: a menu that was jointly developed with the Chef from PO Hotel Semarang, namely Taliwang Chicken with Orange Leaf Rice and Sambal Beberuk. For Ayam Taliwang it has a strong spicy taste, then for Sambal Beberuk it has a delicious taste but still a little spicy, and Nasi Daun Jeruk has the perfect texture; then for the Cost required in this study is Rp. 55,000.00/portion, and the profit taken in one portion of food is 40-50% so that the estimated selling price starts from Rp. 80,000.00/portion; NutriSurvey results for Taliwang Chicken in one serving is 342.6 kcal, Nasi Daun Jeruk in one serving is 182.5 kcal, and Sambal Beberuk is 183.3 kcal, so the total calories eaten in 1 serving of this whole menu is 708.4 kcal.