



## Chicken Onion Ring (Allium Ceba L) With Tar-Tar Suace pada Majas Space & Resto Atb Bandung

Kholiq Muharman<sup>1</sup>, Irsad Muhyiddin<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup> Program Studi Tata Boga Akademi Tata Boga Bandung, Indonesia

Jalan Raya Cinunuk, No.186, Cinunuk, Kec. Cileunyi, Kab. Bandung, 40393

Email: [kholiqmuharam@atb-bandung.ac.id](mailto:kholiqmuharam@atb-bandung.ac.id) [ijatirsad@gmail.com](mailto:ijatirsad@gmail.com)

**Abstract** Onion rings are made from onion slices coated in breadcrumbs and fried, typically served with tartar sauce. Chicken onion rings are a variation that combines onion rings with a chicken batter that envelops the onions. The chicken batter is made from ground chicken breast fillet mixed with tapioca flour as a binder and various spices to impart a distinctive flavor. This research aims to determine the panelists' level of preference for the organoleptic test, which includes appearance, aroma, color, texture, and taste, as well as standard recipes and business analysis. The research method employed is research and development. The study results reveal the standard recipe for making Chicken Onion Rings with Tartar Sauce, consisting of the following ingredients: 250g chicken breast fillet, 50g tapioca flour, 2 onions, 50g all-purpose flour, 250g breadcrumbs, 2 eggs, 500ml cooking oil, 5g salt, 10g chicken powder, 15g MSG, 3g ground pepper, 100g mayonnaise, 20g gherkin, and 50ml water. The evaluation criteria indicate that for appearance, 92% (very much liked) and 8% (liked); for color, 96% (very much liked) and 4% (liked); for aroma, 84% (very much liked) and 16% (liked); for texture, 88% (very much liked) and 12% (liked); and for taste, 92% (very much liked) and 8% (liked). Based on the business analysis of the Chicken Onion Rings with Tartar Sauce, the following conclusions can be drawn: food cost is Rp8,778, and selling price is Rp22,000. The product will break even after selling 151 portions. To achieve a target margin of Rp3,000,000 per month, the author must sell 378 portions per month. The author takes a profit of 40% from sales.

**Keywords:** Chicken, Onion rings, Tartar, Majas Space & Resto

**Abstrak** Onion ring adalah bawang bombay yang dipotong cincin yang dipanir dengan tepung roti lalu digoreng dan disajikan dengan saus tar-tar. *Onion chicken* ring adalah olahan *onion ring* yang di gabungkan dengan adonan ayam yang menyelimuti bawang bombaynya. Adonan ayamnya berasal ayam dada fillet yang digiling lalu di campur dengan tepung tapioka sebagai pengikat dan berbagai bumbu agar memeberikan rasa khas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap Uji Organoleptik yang meliputi penampilan, aroma, warna, tekstur, dan rasa, standar resep, dan analisis usaha. Metode penelitian ini menggunakan metode *research and development*. Hasil penelitian didapat standar resep pada pembuatan *Chicken Onion Ring With Tartar Sauce* yaitu dengan bahan sebagai berikut: dada ayam fillet 250gr, tepung tapioka 50 gr, bawang bombay 2 buah, tepung terigu 50 gr, tepung roti 250 gr, telur 2 btr, minyak goreng 500ml, garam 5 gr, chicken powder 10 gr, MSG 15 gr, merica bubuk 3 gr, mayonaise 100 gr, gherkin 20 gr, air 50 ml. Menunjukan kriteria bahwa penampilan 92% (sangat suka) 8% (suka), warna 96 (sangat suka) 4% (suka), aroma 84% (sangat suka) 16% (suka), tekstur 88% (sangat suka) 12% (suka), dan rasa 92% (sangat suka) 8% (suka). Berdasarkan analisis usaha pada produk *Chicken Onion Ring With Tar-tar Sauce* maka disimpulkan sebagai berikut: food cost Rp8.778, harga jual Rp22.000. Produk *Chicken Onion Ring With Tar-tar Sauce* akan balik modal setelah terjual 151 porsi. Untuk mendapatkan target margin Rp3.000.000/bulan makan penulis harus menjual sebanyak 378 porsi/bulan. Penulis mengambil keuntungan sebanyak 40% dari penjualan

**Kata Kunci :** Chicken, Onion Ring, Tar-Tar, Majas Space & Resto

### 1. PENDAHULUAN

Majas Spase & Resto ATB Bandung, yang berdiri sejak November 2022, tidak hanya menawarkan pengalaman kuliner yang menarik, tetapi juga menjadi wadah bagi mahasiswa ATB semester 5 untuk menerapkan ilmu manajemen bisnis boga dan pemasaran produksi yang mereka pelajari. Berlokasi di Jln Raya Cinunuk No. 186 Kab. Bandung, resto ini menjadi contoh nyata dari integrasi teori dan praktik dalam dunia usaha, terutama di sektor kuliner.

Received: Agustus 19, 2024; Revised: September 20, 2024; Accepted: Oktober 21, 2024; Published: Oktober 23 2024;

Salah satu hidangan yang menjadi sorotan di Majas Space & Resto adalah "Chicken Onion Ring," sebuah inovasi menarik yang menggabungkan elemen klasik onion ring—yang telah lama menjadi favorit di kafe dan restoran—dengan kelezatan ayam yang menggoda selera. Onion ring, yang berasal dari Amerika Serikat dan Kanada, biasanya disajikan sebagai hidangan pembuka, memberikan sensasi renyah dari bawang bombay yang dipotong melingkar, dilapisi tepung roti, dan digoreng hingga kecokelatan menurut (Agustian & Mutiara, 2023). Namun, inovasi yang ditawarkan oleh Chicken Onion Ring ini tidak hanya berfokus pada bawang bombay, melainkan juga memperkaya pengalaman rasa dengan adonan ayam yang menggoda, menjadikannya pilihan yang lebih kaya dan memuaskan menurut. Onion ring terbuat dari bawang bombay, tepung terigu, dan bumbu rempah yang digoreng di dalam minyak panas sampai matang dan renyah menurut (Ganantrya et al., 2019). Sementara itu, untuk ayam yang digunakan pada Chicken Onion Ring, Majas Space & Resto menerapkan prinsip penggunaan daging ayam segar yang dipotong kecil-kecil dan dibumbui dengan pilihan bumbu dan rempah-rempah yang sesuai untuk memberikan rasa yang khas menurut. Lebih lanjut, keunikan dari Chicken Onion Ring di Majas Space & Resto terletak pada saus pendampingnya, yaitu Tar-Tar Sauce. Jelas sudah Chicken onion ring gabungan dari dua hidangan favorit ini merupakan formulasi cemerlang yang dapat menginspirasi industri kuliner lainnya.

Dari sisi kuliner, Chicken Onion Ring tidak hanya menarik perhatian karena rasanya, tetapi juga karena cara penyajiannya yang unik dengan tar-tar sauce—sauce klasik yang memiliki sejarah panjang sejak zaman Napoleon Bonaparte menurut (Palupi et al., 2018). Sauce ini terbuat dari campuran mayones, telur putih, bawang bombay, dan gherkin, tar-tar sauce menambah dimensi rasa yang saling melengkapi dan dapat memanjakan lidah.

Penelitian tersebut sudah dilakukan oleh (Haryanto et al., 2019) yang menegaskan bahwa inovasi kuliner seperti *Chicken Onion Ring* ini dapat menjadi upaya untuk melestarikan dan memperkenalkan makanan tradisional Indonesia di tengah dominasi makanan cepat saji internasional. Penelitian lain mengungkapkan di (Widyawatiningrum et al., 2022) yang menyatakan bahwa, teknik pengolahan yang tepat berperan besar dalam menjaga kualitas dan nilai gizi produk nugget, salah satunya yaitu metode penggorengan deep frying pada suhu dan waktu yang optimal.

Tujuan penelitian, dalam konteks ini, peneliti memilih menu ini sebagai refleksi terhadap bagaimana inovasi dapat mempertahankan esensi dari sebuah hidangan sambil memberikan pengalaman baru yang lebih menarik. *Chicken Onion Ring* tidak hanya menawarkan cita rasa yang menggoda, tetapi juga menjadi simbol dari kolaborasi antara teori

dan praktik yang diterapkan di Majas Spase & Resto, sekaligus memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk berinovasi dalam dunia kuliner yang dinamis.

## 2. METODE

Metode yang digunakan adalah metode penelitian dan pengembangan (*Research and Devlopment*) di sampaikan oleh Borg & Gall (dalam Wijaya et al., 2020) dan (Pujilestari et al., 2020). Metode ini dipilih karena dianggap paling sesuai untuk mengembangkan produk baru, yaitu Chicken Onion Ring dengan Tar-Tar Sauce di Majas Spase & Resto ATB Bandung. Tahapan penelitian dan pengembangan yang dilakukan meliputi 6 tahap seperti Melakukan penelitian awal untuk mencari industry dengan produk yang akan dikembangkan, Melakukan pengembangan berdasarkan potensi dan masalah, Mengembangkan produk berdasarkan temuan penelitian tersebut, Melakukan uji coba produk yang di nilai oleh panelis sehingga mendapatkan data mengenai atribut mutu yaitu penampilan, aroma, warna, tekstur, dan rasa, Melakukan perbaikan atau revisi jika masih ada kekurangan produk pada uji pendahuluan, Melakukan uji utama pada produk setelah melewati revisi dan memastikan kelayakan produk, tahapan ini sesuai menurut (Agustian & Mutiara, 2023). Selain itu, metode R & D melibatkan beberapa panelis untuk mengetahui tingkat kesukaan produk (Aryanti & Arief, 2021) agar dapat di terima oleh konsumen (Astuti, 2022) yang disebut uji organoleptik. Uji organoleptik dilakukan dengan uji hedonik untuk mengukur tingkat kesukaan panelis terhadap hasil pengembangan produk Chicken Onion Ring dengan Tar-Tar Sauce. Untuk metode penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan produk baru yaitu Chicken Onion Ring dengan Tar-Tar Sauce yang memiliki kualitas dan diterima oleh konsumen (Utomo, 2021).

Tabel 1

### Uji Organoleptik

Sangat Suka	(SS)	Nilai 5
Suka	(S)	Nilai 4
Cukup Suka	(Cs)	Nilai 3
Kurang Suka	(Ks)	Nilai 2
Tidak Suka	(Ts)	Nilai 1



### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### Hasil

##### 1. Resep Hasil Uji Pendahuluan

Tabel 2

Resep Hasil Uji Pendahuluan I

Recipe Tittle:		<i>Description:</i>		<i>Picture:</i>		Logo:	
<i>No Recipe:</i>		Bawang bombay yang dipotong cincin lalu di selimuti dengan adonan ayam lalu di panir dan di goreng dan dimakan dengan saus tar-tar.					
<i>Total Yield:</i>							
<i>Serving Size:</i>							
<i>Portion Utensil:</i>							
<i>Cooking Terminology</i>				<i>Specific Equipment &amp; Utensil used</i>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Deep frying</i></li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompor</li> <li>• Meja</li> <li>• frezzers</li> <li>• Food prosesor</li> <li>• Pisau</li> <li>• Bowl</li> <li>• Pan</li> <li>• Spatula</li> <li>• Strainer</li> </ul>			
<i>No</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Unit</i>	<i>Quantity</i>	<i>Preperation Instruction</i>			
1	Dada Ayam Filet	0,25	Kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siapkan semua bahan dan alat-alat</li> <li>2. Masukkan dada ayam filet, tepung tapioka, garem, msg, chicken powder,merica ke dalam food prosesor lalu cooper hingga tercampur semua.</li> <li>3. Potong onion menjadi bentuk ring</li> <li>4. Masukkan adoanan ke dalam piping bag.</li> <li>5. Letakan onion ring di atas tray lalu selimuti dengan adonan yang sudah dimasukan kedalam piping bag, lalu masukan ke <i>freezer</i> hingga membeku.</li> </ol>			
2	Tepung Tapioka	0,25	Kg				
3	Bawang Bombay	2	Btr				
4	Tepung terigu	0,05	Kg				
5	Tepung roti	0,25	Kg				
6	Telur	2	Btr				
7	Minyak goreng	0,5	Ltr				
8	Garam	0,005	Kg				
9	<i>Chicken Powder</i>	0,01	Kg				
10	MSG	0,015	Kg				
11	Merica Bubuk	0,003	Kg				
12	Mayonaise	0,1	Kg				

13	Gherkin	0,02	Kg	6. Sambil menumbu buat saus tar-tar yaitu rebus putih telur lalu <i>coop</i> sama onion dan gherkin, lalu campur dengan mayonaise dan seasoning. 7. Setelah membeku lalu di panis dan di goreng dengan api sedang hingga kecoklatan. 8. Plating sesuai yang diinginkan dan sajikan
14	Air putih	0,05	Ltr	

Tabel 3



Tabulas Data Hasil Uji Pendahuluan I

Panelis	1	2	3	4	5	Jumlah	Rata-rata
Penampilan	3	3	2	4	3	15	3
Warna	3	4	2	4	4	15	3
Tekstur	4	4	2	4	4	18	6
Aroma	3	3	5	3	4	18	6
Rasa	3	4	5	2	3	17	5,6

2. Resep Hasil Uji Pendahuluan II

Tabel 4

Resep Uji Pendahuluan II

Recipe Tittle:	<i>Description:</i> Bawang bombay yang dipotong cincin lalu di selimuti dengan adonan ayam lalu di panir dan di goreng dan dimakan dengan saus tar-tar.	<i>Picture:</i> 	Logo: 	
No Recipe:				
Total Yield:				
Serving Size:				
Portion Utensil:				
<i>Cooking Terminology</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Deep frying</i></li> </ul>	<i>Specific Equipment &amp; Utensil used</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompor</li> <li>• Meja</li> <li>• frezzers</li> <li>• Food prosesor</li> <li>• Pisau</li> <li>• Bowl</li> <li>• Pan</li> <li>• Spatula</li> <li>• Strainer</li> </ul>			
No	Ingredients	Unit	Quantity	Preperation Instruction

1	Dada Ayam Filet	0,25	Kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siapkan semua bahan dan alat-alat</li> <li>2. Masukkan dada ayam filet, tepung tapioka, garem, msg, chicken powder,merica ke dalam food prosesor lalu cooper hingga tercampur semua.</li> <li>3. Potong onion menjadi bentuk ring</li> <li>4. Masukkan adonan ke dalam piping bag.</li> <li>5. Letakan onion ring di atas tray lalu selimuti dengan adonan yang sudah dimasukkan kedalam piping bag, lalu masukan ke <i>freezer</i> hingga membeku.</li> <li>6. Sambil menumbu buat saus tar-tar yaitu rebus putih telur lalu <i>coop</i> sama onion dan gherkin, lalu campur dengan mayonaise dan seasoning.</li> <li>7. Setelah membeku lalu di panis dan di goreng dengan api sedang hingga kecoklatan.</li> <li>8. Plating sesuai yang diinginkan dan sajikan</li> </ol>
2	Tepung Tapioka	0,25	Kg	
3	Bawang Bombay	2	Btr	
4	Tepung terigu	0,05	Kg	
5	Tepung roti	0,25	Kg	
6	Telur	2	Btr	
7	Minyak goreng	0,5	Ltr	
8	Garam	0,005	Kg	
9	Chicken Powder	0,01	Kg	
10	MSG	0,015	Kg	
11	Merica Bubuk	0,003	Kg	
12	Mayonaise	0,1	Kg	
13	Gherkin	0,02	Kg	
14	Air putih	0,05	Ltr	

Tabel 5

Tabulas Data Hasil Uji Pendahuluan I

Panelis	1	2	3	4	5	Jumlah	Rata-rata
Penampilan	4	4	5	4	4	21	4,2
Warna	5	5	4	4	4	22	4,4
Tekstur	4	5	5	4	4	22	4,4
Aroma	5	4	4	4	4	21	4,2
Rasa	5	5	4	4	4	22	4,4

### 3. Hasil Uji Utama

Tabel 6

Standar Resep Utama

Recipe Title:	<i>Description:</i> Bawang bombay yang dipotong cincin lalu di selimuti dengan adonan ayam lalu di panir dan di goreng dan dimakan dengan saus tar-tar.	<i>Picture:</i> 	<i>Logo:</i> 
No Recipe:			
Total Yield:			
Serving Size:			
Portion Utensil:			

<i>Cooking Terminology</i>				<i>Specific Equipment &amp; Utensil used</i>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Deep frying</i></li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompor</li> <li>• Meja</li> <li>• freezers</li> <li>• Food prosesor</li> <li>• Pisau</li> <li>• Bowl</li> <li>• Pan</li> <li>• Spatula</li> <li>• Strainer</li> </ul>		
<i>No</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Unit</i>	<i>Quantity</i>	<i>Cost/Unit (Rp)</i>	<i>Total (Rp)</i>	<i>Preperation Instruction</i>
1	Dada Ayam Filet	0,25	Kg	40.000	10.000	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siapkan semua bahan dan alat-alat</li> <li>2. Masukkan dada ayam filet, tepung tapioka, garem, msg, chicken powder,merica ke dalam food prosesor lalu cooper hingga tercampur semua.</li> <li>3. Potong onion menjadi bentuk ring</li> <li>4. Masukkan adonan ke dalam piping bag.</li> <li>5. Letakan onion ring di atas tray lalu selimuti dengan adonan yang sudah dimasukan kedalam piping bag, lalu masukan ke <i>freezer</i> hingga membeku.</li> <li>6. Sambil menumbu buat saus tartar yaitu rebus putih telur lalu <i>coop</i> sama onion dan gherkin, lalu campur dengan mayonaise dan seasoning.</li> <li>7. Setelah membeku lalu di panis dan di goreng dengan api sedang hingga kecoklatan.</li> <li>8. Plating sesuai yang diinginkan dan sajikan</li> </ol>
2	Tepung Tapioka	0,25	Kg	9.000	450	
3	Bawang Bombay	2	Btr	4.000	8.000	
4	Tepung terigu	0,05	Kg	13.000	650	
5	Tepung roti	0,25	Kg	33.000	8.250	
6	Telur	2	Btr	2.000	10.500	
7	Minyak goreng	0,5	Ltr	21.000	65	
8	Garam	0,005	Kg	13.000	65	
9	<i>Chicken Powder</i>	0,01	Kg	52.000	520	
10	MSG	0,015	Kg	48.000	720	
11	Merica Bubuk	0,003	Kg	130.000	390	
12	Mayonaise	0,1	Kg	29.000	2.900	
13	Gherkin	0,02	Kg	76.000	1.526	
14	Air putih	0,05	Ltr	-	-	
<i>Cost of Good Sold</i>				43.891		-

<i>Cost Per Portion</i>	8.778	
<i>Selling Price</i>	22.000	
<i>Food Cost %</i>	39,9%	

a) Penampilan

Penampilan



Grafik 1

Penilaian Penampilan

b) Warna

Warna

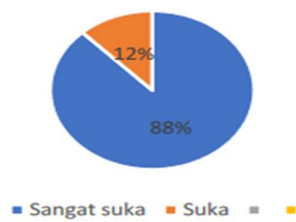


Grafik 2

Penilaian Warna

c) Tekstur

Tekstur

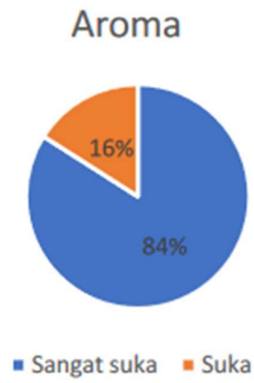


Grafik 3

Penilaian Tesktur

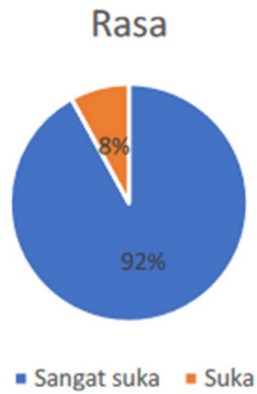


d) Aroma



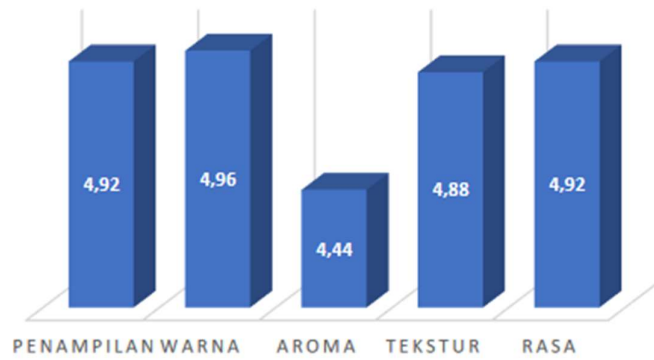
Grafik 4  
Penilaian Aroma

e) Rasa



Grafik 5  
Penilaian Aroma

f) Kalkulasi Hasil Uji Utama Pada 5 Atribut Mutu



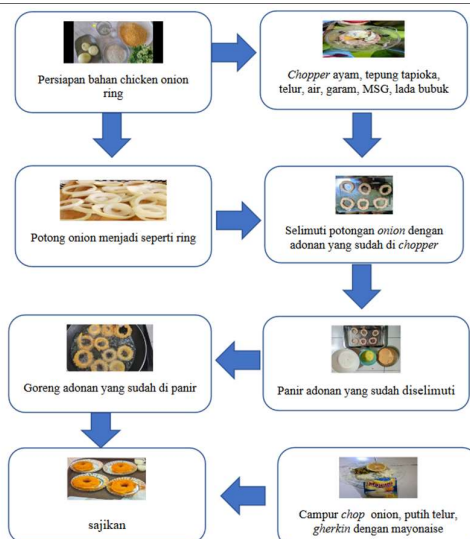
Grafik 6  
Grafik Hasil Uji Utama Pada 5 Atribut Mutu

Berdasarkan diagram batang dapat diambil kesimpulan nilai rata-rata hasil uji hedonik pada mie tahu daun jeruk pada perusahaan bagussari tahu sumedang.sebagai berikut:

Tabel 7

Nilai Rata-Rata Kelima Atribut

Kriteria	Nilai Rata-Rata	Keterangan
Penampilan	4,92	Sangat Suka
Warna	4,96	Sangat Suka
Aroma	4,44	Sangat Suka
Tekstur	4,88	Sangat Suka
Rasa	4,96	Sangat Suka
Total	24,16	-
Rata-Rata	4,83	Sangat Suka



Gambar 1

Diagram Alur

## Pembahasan

Penelitian ini dilaksanakan di Akademi Tata Boga Bandung, dengan tujuan untuk mengevaluasi penerimaan produk kuliner melalui serangkaian uji yang melibatkan panelis. Uji pendahuluan pertama dilakukan pada 14 Maret 2023, dengan melibatkan tiga dosen dan dua orang terlatih. Hasilnya menunjukkan bahwa dalam hal penampilan, 40% panelis menyatakan suka, sementara 60% cukup suka. Warna produk berhasil menarik perhatian semua panelis, dengan 100% menilai positif. Namun, pada aspek tekstur, hanya 20% yang sangat suka, 20% suka, dan 60% cukup suka, menunjukkan variasi dalam penerimaan. Aroma mendapatkan penilaian baik dengan 80% panelis menyatakan suka dan 20% cukup suka. Untuk rasa, hasilnya menunjukkan 20% sangat suka, 20% suka, dan 60% cukup suka.

Selanjutnya, uji pendahuluan kedua dilakukan pada 16 Maret 2023, dengan panelis yang sama. Hasil uji ini menunjukkan adanya peningkatan dalam penilaian. Untuk penampilan, 20% panelis menyatakan sangat suka, sedangkan 80% suka. Warna produk juga menunjukkan hasil positif dengan 40% sangat suka dan 60% suka. Penilaian tekstur meningkat signifikan, di mana 20% sangat suka dan 80% suka. Aroma mendapatkan 40% untuk sangat suka dan 60% untuk suka, menunjukkan penerimaan yang konsisten. Rasa juga mendapatkan hasil yang baik dengan 40% menyatakan sangat suka dan 60% suka. Hal ini menunjukkan perbaikan kualitas produk dibandingkan uji pendahuluan pertama. Seperti yang telah diungkapkan dalam penelitian (Rahayu et al., 2018) dan (Siswanto et al., 2021). Dalam penelitian (Fitriyah et al., 2021), dijelaskan bahwa kepuasan konsumen pada restoran dapat ditingkatkan melalui kualitas produk yang baik sesuai dengan keinginan dan kebutuhan konsumen. Penelitian lain juga mengatakan kualitas pelayanan memiliki pengaruh terhadap kepuasan konsumen pada restoran menurut (Nizar et al., 2019) dan (Nurjanah et al., 2020)

Uji utama dilakukan pada 21 Maret 2023, melibatkan tiga dosen, dua panelis ahli, dan dua puluh mahasiswa. Pada tahap ini, semua panelis menilai dengan menggunakan formula dan cara pengolahan yang sama seperti pada uji pendahuluan kedua. Hasil uji utama menunjukkan tingkat penerimaan yang sangat baik. Untuk penampilan, 92% panelis menyatakan sangat suka dan 8% suka. Warna juga mendapat sambutan hangat dengan 96% menyatakan sangat suka dan hanya 4% yang suka. Aroma dinilai dengan baik oleh 84% panelis yang menyatakan sangat suka, sedangkan 16% menyatakan suka. Tekstur memperoleh 88% untuk sangat suka dan 12% untuk suka, menunjukkan penerimaan yang sangat positif. Pada aspek rasa, 92% panelis sangat suka dan 8% suka, menegaskan keberhasilan produk dalam aspek rasa. Uji organoleptik sangat penting dalam pengembangan produk baru karena dapat memberikan gambaran mengenai tingkat penerimaan konsumen (Rahayu et al., 2018).

Dari hasil yang diperoleh, dapat disimpulkan bahwa produk kuliner ini mendapatkan penerimaan yang sangat baik di antara panelis, dengan aspek visual dan rasa menjadi faktor utama dalam menarik perhatian. Peningkatan dalam setiap tahap uji menunjukkan pentingnya evaluasi dan modifikasi yang terus-menerus untuk mencapai hasil yang optimal. Penelitian ini memberikan gambaran yang jelas tentang preferensi konsumen, dan dapat menjadi dasar untuk pengembangan produk lebih lanjut.

#### **4. KESIMPULAN**

Penelitian mengenai Chicken Onion Ring with Tar-tar Sauce menunjukkan hasil yang sangat positif berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan oleh panelis. Tingkat kesukaan

panelis mencerminkan penerimaan yang tinggi terhadap produk ini, dengan 92% menyatakan sangat suka pada penampilan, 96% pada warna, 84% pada aroma, 88% pada tekstur, dan 92% pada rasa. Hasil ini menegaskan bahwa Chicken Onion Ring with Tar-tar Sauce tidak hanya menarik secara visual, tetapi juga memberikan pengalaman sensori yang memuaskan. Melalui dua kali uji coba, formula yang tepat telah ditetapkan dengan menggunakan bahan-bahan berkualitas seperti dada ayam fillet, tepung tapioka, bawang bombay, dan bahan lainnya. Standar resep ini menunjukkan potensi untuk menghasilkan produk yang konsisten dan lezat.

Dari analisis usaha, diketahui bahwa dengan food cost sebesar Rp8.778 dan harga jual Rp22.000, produk ini memiliki peluang keuntungan yang menjanjikan. Untuk mencapai titik balik modal, diperlukan penjualan sebanyak 151 porsi. Selain itu, untuk memenuhi target margin keuntungan sebesar Rp3.000.000 per bulan, penulis harus menjual sebanyak 378 porsi. Dengan strategi penetapan harga yang memberikan keuntungan 40% dari setiap penjualan, Chicken Onion Ring with Tar-tar Sauce berpotensi menjadi pilihan yang menguntungkan baik untuk konsumen maupun pelaku usaha. Secara keseluruhan, hasil penelitian ini tidak hanya memberikan gambaran yang jelas tentang kualitas dan penerimaan produk, tetapi juga menyajikan potensi ekonomi yang menarik, menjadikannya pilihan yang layak dalam pengembangan produk kuliner.

## 5. REFERENSI

- Agustian, E., & Mutiara, I. (2023). Penerapan strategi generik Porter untuk peningkatan persaingan bisnis Rich Fried Chicken di Kota Jambi. *Jurnal Ekonomi Bisnis Manajemen Prima*, 4(2), 25-35.
- Aryanti, E. D., & Arief, M. (2021). Pengembangan e-module berbasis digital flipbook pada mata pelajaran kearsipan untuk meningkatkan hasil belajar siswa. *Jurnal Ekonomi, Bisnis dan Pendidikan (JEBP)*, 1(1), 24-33.
- Astuti, P. P. (2021). Strategi diversifikasi produk sebagai upaya menghadapi persaingan. *Jurnal Utilitas*, 7(1), 1-6.
- Fitriyah, R. S. N., Wijaya, C. H., & Nurtama, B. (2021). Preferensi konsumen terhadap empat varietas unggul mangga Indonesia berdasarkan respon emosi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(2), 116-125.
- Ganantrya, P. D., Hartiati, A., & Sadyasmara, C. A. B. (2019). Strategi peningkatan kualitas produk ayam goreng rumah makan ayam goreng asli Prambanan Renon, Denpasar. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 7(1), 21-29.
- Haryanto, B., Purwanto, D., Dewi, A. S., & Cahyono, E. (2019). How does the type of product moderate consumers' buying intentions towards traditional foods? (Study of consumer behavior in Indonesia). *Journal of Asia Business Studies*, 13(4), 525-542.

- Nizar, N., Silalahi, M., Sofiyan, S., & Sinaga, O. S. (2019). Pengaruh kualitas pelayanan dan citra merek terhadap kepuasan konsumen pada PT Fast Food Indonesia, Tbk KFC Box Ramayana Pematangsiantar. *SULTANIST: Jurnal Manajemen dan Keuangan*, 7(2), 43-52.
- Nurjanah, N. F., Fauziyah, R. N., & Rosmana, D. (2020). Yam bean velva dragon products based on red dragon fruit and bengkuang as an alternative snack with inulin and antosianin fiber sources. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 12(1), 149-169.
- Palupi, R., Kusumah, A. H. G., & Rosita, R. (2018). Analisis komparasi persepsi atribut kualitas restoran antara pelanggan yang puas dengan pelanggan yang kurang puas di restoran Jepang all you can eat. *Journal of Indonesian Tourism Hospitality and Recreation*.
- Pujilestari, S., Sari, F. A., & Sabrina, N. (2020). Mutu nugget tempe hasil formulasi tempe dan daging ayam. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 2(2), 82-87.
- Rahayu, P., Ernes, A., & Sari, P. D. (2018). Uji kadar vitamin A crackers perlakuan terbaik dari proporsi tepung terigu: Ubi jalar kukus dan penambahan tepung daun kelor. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 3(1), 2548-8023.
- Siswanto, A. P., Yulia, C., & Nikmawati, E. E. (2021, February). Youth perceptions about Sundanese food graphic video as Sundanese food education media. In *6th UPI International Conference on TVET 2020 (TVET 2020)* (pp. 158-161). Atlantis Press.
- Wijaya, A. J., Nuraini, N., & Aka, R. (2020). Pengaruh pemberian tepung limbah padat dari industri pengolahan tempe terhadap bobot potong, persentase karkas, dan lemak abdominal ayam broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*.