

## ABSTRAK

**NURUL AULIA. 2020.** Lama Waktu Tunggu ( *Holding Time*) dan Suhu Makanan terhadap Daya Terima Makanan di Marga Jaya Catering Kota Malang. Pembimbing : Bachyar Bakri dan Theresia Puspita.

Penelitian tentang daya terima makanan sangat diperlukan untuk memperbaiki pelayanan dan penyajian makanan pada penyelenggaraan makanan komersial. Lamanya waktu tunggu dan suhu makanan sering diabaikan padahal berpengaruh terhadap daya terima makanan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh lama waktu tunggu (*holding time*) dan suhu makanan terhadap daya terima makanan di Marga Jaya Catering Kota Malang. Jenis penelitian ini adalah penelitian survey dengan rancangan penelitian *study cross sectional* atau penelitian yang hanya melakukan observasi sekali saja. Cara pengumpulan data dengan menggunakan kuisioner yang dibagikan kepada konsumen. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober 2019. Hasil penelitian menunjukkan waktu tunggu makanan yang disajikan Marga Jaya Catering telah sesuai dengan anjuran Sudarmaji (2009) yaitu antara 120 menit sampai 240 menit dan sesuai dengan peraturan Kemenkes RI yaitu kurang dari 4 jam. Suhu makanan tidak berkuah juga sudah memenuhi syarat penyajian makanan hangat dengan suhu 25°C-30°C, namun suhu makanan berkuah masih belum memenuhi syarat penyajian makanan panas dengan suhu  $\geq 60^{\circ}\text{C}$ . Tingkat kesukaan konsumen tertinggi pada aspek penampilan, warna, rasa dan aroma (*flavor*). Tingkat ketidaksukaan konsumen tertinggi pada suhu. Diharapkan pihak catering dapat menyajikan makanan dalam waktu kurang dari 50 menit agar suhu makanan tidak mengalami penurunan yang drastis, mikroba tidak berkembangbiak pada makanan dan makanan dapat diterima oleh konsumen. Pihak catering juga dapat mencegah penurunan suhu makanan dengan memasak makanan sampai mendidih atau dengan suhu  $>100^{\circ}\text{C}$  dan dapat mempertahankan suhu dengan menyimpan makanan pada panci tertutup atau pada termos lalu memorsi setelah semua makanan matang.

**Kata kunci :** *waktu tunggu, suhu makanan, daya terima, makanan hangat, makanan panas*

## ABSTRACT

**NURUL AULIA. 2020.** Length of Waiting Time (Holding Time) and Food Temperature on Food Receipt in Marga Jaya Catering Malang.  
Supervisors: Bachyar Bakri and Theresia Puspita.

Research on the acceptability of food is very much needed to improve the service and serving of food in commercial food operations. The length of waiting time and food temperature is often neglected even though it affects the acceptability of food. The purpose of this study was to determine the effect of holding time and food temperature on the acceptability of food in Marga Jaya Catering, Malang. This type of research is a survey research with cross sectional study design or research that only makes observations once. How to collect data using questionnaires distributed to consumers. This research was conducted in October 2019. The results showed that the waiting time for food served by Marga Jaya Catering was in accordance with the recommendations of Sudarmaji (2009), which was between 120 minutes to 240 minutes and in accordance with the Indonesian Ministry of Health's regulations, which was less than 4 hours. The temperature of unfruitful food also meets the requirements of serving warm food with a temperature of 25°C-30°C, but the temperature of the food broth still does not meet the requirements of serving hot food with a temperature of  $\geq 60^{\circ}\text{C}$ . The highest level of consumer preferences in the aspects of appearance, color, taste and aroma (flavor). The highest level of consumer dislike for temperature. It is expected that the catering can serve food in less than 50 minutes so that the temperature of the food does not decrease dramatically, microbes do not multiply on food and food can be accepted by consumers. The caterer can also prevent a decrease in food temperature by cooking food to a boil or with temperatures  $>100^{\circ}\text{C}$  and can maintain the temperature by storing food in a closed pan or in a thermos and then serving after all the food is cooked.

**Keywords:** *waiting time, food temperature, acceptability, warm food, hot food*