

## ABSTRAK

**Novia Ardini, 2021. Kualitas isi Sup ikan Kakap dengan menggunakan metode *Pan Fried*. Proyek Akhir. Program Studi Diploma IV/ Sarjana Manajemen Perhotelan, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.**

Penelitian ini dilatar belakangi karena belum adanya Kualitas yang bagus pada pembuatan Sup Ikan kakap . Resep yang tidak standar dapat mempengaruhi kualitas dari Sup Ikan Kakap. Hal ini dapat dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tesktur dan rasa. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan kualitas sup ikan Kakap yang baik .

Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melakukan tiga kali pengulangan. Penelitian ini dilakukan di Labor Kitchen Jurusan Pariwisata pada bulan Agustus 2021. Panelis untuk uji organoleptik adalah panelis ahli yang terdiri dari 5 orang.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh kualitas isi sup ikan kakap meliputi bahan yang digunakan, jumlah bahan yang digunakan, cara membuat, alat yang digunakan, dan kualitas dari sup ikan kakap. Hasil uji organoleptik sup ikan kakap setelah 3 kali pengulangan mendeskripsikan kualitas standar sup ikan kakap yaitu: 1) Bentuk *sup ikan kakap* adalah berbentuk *rapi*, 2) Warna *ikan pada sup ikan kakap* adalah berwarna kuning kecoklatan, 3) Aroma *sup ikan kakap* adalah beraroma *kemangi dan serai*, 4) Tekstur ikan dari *sup ikan kakap* adalah bertekstur lembut, 5) Warna kuah pada *Sup Ikan Kakap* adalah *bening*, dan 6) Rasa *sup ikan kakap* adalah berasa gurih.

**Kata Kunci : Standarisasi, Resep, *Sup ikan*, ikan kakap Kualitas**