



MUTU ORGANOLEPTIK PRODUK RENDANG DAGING DENGAN UJI PERBANDINGAN JAMAK DI PT KOKIKIT INDONESIA TEKNOLOGI, JAKARTA

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

SALSABILLAH NOVI ANDIRA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Mutu Organoleptik Produk Rendang Daging dengan Uji Perbandingan Jamak Di PT Kokikit Indonesia Teknologi, Jakarta” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir laporan ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor

Bogor, Juli 2022

Salsabillah Novi Andira
NIM J3E219172



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

RINGKASAN

SALSABILLAH NOVI ANDIRA. Mutu Organoleptik Produk Rendang Daging dengan Uji Perbandingan Jamak di PT Kokikit Indonesia Teknologi, Jakarta. *Organoleptic Testing of Meat Quality of Rendang Products with Multiple Comparison Test at PT Kokikit Indonesia Teknologi, Jakarta.* Dibimbing oleh AI IMAS FAIDOH FATIMAH

PT Kokikit Indonesia Teknologi merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pangan, seperti menyediakan produk *ready meal*, *catering*, *pastry*, dan *healty catering*. Saat pertama kali berdiri pada Juni 2020, perusahaan hanya menyediakan makanan *ready to eat*, kemudian aktivitas perusahaan berkembang salah satunya menyediakan makanan instan (*ready meal*). Salah satunya yaitu *ready meal* Nasi Minang Iwa K, yang berisi nasi putih dan lauk instan rendang daging. Rendang merupakan makanan khas Sumatera Barat yang terkenal dan banyak diproduksi oleh masyarakat Indonesia dengan karakteristik sensori dan harga yang berbeda-beda. Untuk mengetahui apakah posisi rendang daging lebih unggul atau tidak dibanding kompetitor, perusahaan perlu melakukan studi komparasi produk rendang daging perusahaan dengan beberapa produsen di tempat lain. Tujuan PKL ini yaitu untuk memperoleh pengalaman mengimplementasikan ilmu selama perkuliahan, mempelajari proses produksi rendang daging, dan melakukan uji perbandingan jamak rendang daging.

Studi komparasi menggunakan analisis organoleptik dengan metode uji perbandingan jamak dilakukan karena setiap produsen rendang daging memberi karakteristik sensori dan *range* harga yang berbeda-beda. Uji perbandingan jamak dilakukan dengan membandingkan rendang daging perusahaan sebagai pembanding dengan 3 sampel rendang daging dari tempat lain dengan 20 panelis. Karakteristik sensori yang diujikan yaitu rasa, aroma, tekstur, dan warna menggunakan skala 1 – 7 dari sangat lebih rendah hingga sangat lebih tinggi. Respon panelis dalam pengujian tersebut kemudian dianalisis menggunakan analisis sidik ragam (Anova).

Hasil rata-rata respon panelis dari parameter rasa, aroma, dan tekstur menunjukkan kode sampel 714 mendapatkan respon lebih tinggi, dan dari parameter warna kode sampel 136 dinilai lebih tinggi dari pembanding. Hasil analisis sidik ragam parameter rasa, aroma, dan warna dari ketiga sampel tersebut berbeda nyata sedangkan tekstur ketiga sampel tersebut tidak berbeda nyata dengan pembanding. Kode sampel 714 dan 136 berada dirata-rata 5 – 6 yaitu kisaran skala tinggi dan lebih tinggi. Berdasarkan pengujian mutu rendang daging, parameter rasa dan warna berada di urutan ketiga, yaitu lebih tinggi dari kode 249, begitupun parameter aroma dan tekstur diurutan ketiga bersama dengan kode 249, yang menghasilkan nilai rata-rata di skala 4 atau tidak berbeda dengan pembanding. Berdasarkan mutu organoleptik rendang daging perusahaan tersebut, perusahaan perlu melakukan perbaikan serta pengembangan produk dari segi rasa, tekstur, aroma, dan warna agar menjadi lebih baik lagi sehingga mampu bersaing dengan produk dari tempat lain.

Kata Kunci : *ready meal*, rendang daging, uji perbandingan jamak



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

Dilarang mengumumkan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



MUTU ORGANOLEPTIK PRODUK RENDANG DAGING DENGAN UJI PERBANDINGAN JAMAK DI PT KOKIKIT INDONESIA TEKNOLOGI, JAKARTA

SALSABILLAH NOVI ANDIRA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Penugsi pada ujian Laporan Akhir: Mrr. Lukie Trianawati, S.T.P., M.Si.



Judul Laporan Akhir : Mutu Organoleptik Produk Rendang Daging dengan Uji Perbandingan Jamak di PT Kokikit Indonesia Teknologi, Jakarta
Nama : Salsabillah Novi Andira
NIM : J3E219172

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Disetujui oleh

Pembimbing:

Ai Lailas Faidoh Fatimah S.T.P., M.P., M.Sc.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh:

Ketua Program Studi:

Dr. Andi Early Febrinda S.T.P., M.P.
NIP. 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi:

Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian: 14 Juli 2022

Tanggal Lulus: 02 AUG 2022

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.