



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