



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rendang daging merupakan makanan yang berasal dari padang, Sumatra Barat dan populer dikalangan masyarakat. Rendang berasal dari kata “Randang” dalam bahasa Padang yaitu “pelan-pelan”, yang artinya pembuatan rendang memerlukan waktu yang cukup lama (Nurmufida *et.al* 2017). Pada umumnya, rendang dikenal dengan daging sapi yang diberi bumbu rempah dan berwarna hitam, namun ternyata setiap daerah di Sumatera Barat memiliki ciri khas rendang yang berbeda-beda (Amalia 2019). Masyarakat Indonesia menyukai rasa rendang daging karena memiliki cita rasa lezat dan aroma harum yang berasal dari bumbu rempah dan santan yang digunakan dalam proses pembuatannya. Walaupun makanan ini berasal dari Sumatera Barat, rendang daging disukai oleh banyak kalangan dari luar lokasi tersebut, sehingga banyak masyarakat menjual rendang daging dengan harga, rasa, aroma, tekstur dan warna yang bervariasi.

Produk rendang daging PT Kokikit Indonesia Teknologi, merupakan lauk pelengkap dari *ready meal* Nasi Minang Iwa K yang dikemas bersama dengan nasi putih instan, adapun perusahaan menjual lauk rendang daging tersebut secara terpisah. Karakteristik sensori yang dimiliki produk rendang daging perusahaan belum pernah dilakukan studi komparasi mutu sensori dengan produk di tempat lain. Selama melakukan proses *Research and Development* (RnD), perusahaan hanya melakukan *testfood* tanpa melakukan perbandingan dengan produk serupa. Jika dilihat dari harga, rendang daging perusahaan memiliki harga yang lebih tinggi dan saat ini hanya dapat dipesan melalui *e-commerce*. Oleh karena itu, perlu dilakukan studi komparasi karakteristik sensori produk untuk mengetahui posisi produk dari rasa, aroma, tekstur dan warnanya.

Salah satu cara studi komparasi yang dapat dilakukan yaitu adalah melakukan analisis organoleptik dengan metode uji perbandingan jamak. Dalam pengujianya, panelis memberi respon terhadap beberapa rendang daging yang disajikan dan disandingkan dengan perbandingannya, kemudian dilakukan pengolahan data hasil respon panelis oleh penyaji. Hal ini penting dilakukan untuk mengetahui mutu organoleptik produk rendang daging perusahaan, dan bagaimana posisi produk tersebut dibandingkan dengan sampel dari tempat lain. Hasil respon panelis yang telah diolah dapat memberikan kesimpulan dan menjadi acuan bagi perusahaan apabila akan melakukan perbaikan dan pengembangan produk.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dapat dirumuskan permasalahan seperti berikut:

- Bagaimana proses produksi rendang daging di PT Kokikit Indonesia Teknologi?
- Bagaimana proses pengujian perbandingan jamak rendang daging?
- Bagaimana posisi rendang daging perusahaan jika dibandingkan dengan ketiga sampel dari tempat lain?



1.3 Tujuan

Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Kokikit Indonesia Teknologi terdiri dari tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum dari kegiatan PKL ini yaitu untuk memperoleh pengalaman dalam mengimplementasikan pembelajaran selama menempuh studi di Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Tujuan Khusus kegiatan PKL ini yaitu untuk mengetahui mutu organoleptik produk rendang daging dengan uji perbandingan jamak di PT Kokikit Indonesia Teknologi.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari laporan praktik kerja lapangan ini yaitu:

- Untuk penulis sebagai sarana dalam mengimplementasikan ilmu selama menempuh studi di Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi Insitut Pertanian Bogor terutama mata kuliah Analisis Organoleptik
- Untuk Perusahaan sebagai perbaikan ataupun pengembangan produk rendang daging di perusahaan PT Kokikit Indonesia Teknologi
- Untuk perguruan tinggi, yaitu dapat menjalin kerja sama dengan PT Kokikit Indonesia Teknologi



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies