

RINGKASAN

ANNISA KUSUMAWATI. Kajian Kelayakan Metode *Frozen Product* Berdasarkan Karakteristik Mutu Roti Burger di PT Sriboga Bakeries Integra. *Feasibility Study of Frozen Product Method Based on Quality Characteristics of Burger Buns at PT Sriboga Bakeries Integra*. Dibimbing oleh CAECILLIA CHRISMIE NURWITRI.

Makanan berbasis tepung seperti roti pada saat ini sangat digemari masyarakat Indonesia dan dikonsumsi sebagai makanan selingan, bahkan sudah mulai menjadi menu sarapan pagi bagi kalangan tertentu. Salah satu industri penghasil roti ialah PT Sriboga Bakeries Integra. Perusahaan tersebut mempunyai berbagai macam jenis roti yang dihasilkan salah satunya roti burger.

Pada umumnya semua jenis roti dibuat dengan proses yang sama yaitu preparasi, pencampuran, pembagian, *rounding* dan *moulding*, *panning*, fermentasi, pemanggangan, *depanning*, pendinginan, *slicing*, *packing*, dan deteksi logam. Selama proses produksinya tersebut terdapat banyak kehilangan bahan mulai dari persiapan bahan baku hingga menjadi produk akhir dan semakin meningkatnya permintaan roti burger yang terjadi di PT Sriboga Bakeries Integra maka dilakukan metode *frozen product*. Metode tersebut merupakan proses produksi roti burger yang dilakukan hanya satu kali produksi untuk memenuhi permintaan konsumen selama satu minggu ataupun sebulan yang akan datang. Tujuan metode *frozen product* yaitu untuk mengefisienkan waktu dan meminimalkan pengeluaran pada saat produksi berlangsung. Penerapan metode *frozen product* membutuhkan suatu pengujian berdasarkan karakteristik mutu produk roti burger yang meliputi uji kadar air, uji mikrobiologi, uji sensori dan gramasi produk.

Hasil pengujian kadar air nilainya berada pada standar yang dimiliki perusahaan yaitu maksimal 40 %. Pada pengujian mikrobiologi batas cemaran mikroba yang dihasilkan 10^1 - 10^2 cfu/gram untuk TPC, kapang dan khamir berada pada rentang <10 - 10^2 cfu/gram, dan tidak terdapat koloni pada cemaran mikroba *Enterobacteriaceae*. Pengujian sensori menggunakan uji skalar perbandingan pasangan, hasil menunjukkan bahwa roti burger dengan metode *frozen product* masih berada di atas skala kriteria tidak berbeda [0] dan berada pada kriteria lebih baik [+2] dibandingkan dengan produk *existing*, sehingga dapat dikatakan bahwa aroma, tekstur, dan rasa sampel memiliki mutu dan kualitas yang dapat diterima oleh panelis dan layak untuk dikonsumsi. Pada pengujian gramasi hasil yang diperoleh penyimpanan beku tidak mengubah berat produk. Berdasarkan pengujian pada seluruh parameter karakteristik mutu tersebut nilai-nilai yang dihasilkan berada pada standar PT Sriboga Bakeries Integra, sehingga produk roti burger dengan metode *frozen product* layak untuk dipasarkan dan dikonsumsi. Perusahaan sebaiknya melakukan evaluasi penerapan metode *frozen product* ini secara berkala, memberikan kuisioner secara langsung ataupun tidak langsung kepada konsumen agar membuktikan bahwa penggunaan metode *frozen product* ini dapat diterima oleh konsumen serta dapat memperbaiki apabila terdapat ketidaksesuaian yang diterima konsumen atau meminimalisir komplain yang akan terjadi.

Kata kunci : *frozen product*, gramasi, uji kadar air, uji mikrobiologi, uji sensori

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