



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

# **ANALISIS ORGANOLEPTIK PRODUK *SWEET MAYONNAISE* DENGAN KONDISI PENYIMPANAN *CHILLER* DAN *FREEZER* DI PT FORTUNA PACIFIC, JAKARTA**

**DIANA RAHMAWATI**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



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

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.



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Analisis Organoleptik Produk *Sweet Mayonnaise* dengan Kondisi Penyimpanan *Chiller* dan *Freezer* di PT Fortuna Pacific, Jakarta” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. 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 akhir ini.

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

Bogor, Juli 2022

Diana Rahmawati  
J3E119031



**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:

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

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



## RINGKASAN

DIANA RAHMAWATI. Analisis Organoleptik Produk *Sweet Mayonnaise* dengan Kondisi Penyimpanan *Chiller* dan *Freezer* di PT Fortuna Pacific, Jakarta (*Organoleptic Analysis of Sweet Mayonnaise Products with Chiller and Freezer Storage in PT Fortuna Pacific, Jakarta*). Dibimbing oleh MRR. LUKIE TRIANAWATI.

PT Fortuna Pacific merupakan perusahaan yang memiliki dapur terpusat. Kegiatan produksi di perusahaan ini berupa pengolahan produk pangan beku. Salah satu produk yang sering diproduksi yaitu *sweet mayonnaise* atau mayones manis yang disimpan pada kondisi beku dan dingin. Pada PKL ini dilakukan analisis organoleptik produk mayones manis dengan penyimpanan suhu *chiller* 4–5 °C dan suhu *freezer* (-12 °C). Analisis ini dilakukan untuk mengetahui adanya perbedaan dan pengaruh kondisi penyimpanan terhadap mutu sensori produk menggunakan uji pasangan, solusi penyimpanan yang lebih baik pada produk dengan melakukan studi literatur dan menyesuaikan ketentuan perusahaan. Uji pasangan merupakan salah satu dari jenis uji perbedaan. Pada uji pasangan panelis diminta untuk menyatakan ada atau tidaknya perbedaan antara dua contoh yang disajikan secara berpasangan.

Pengujian dimulai dari perencanaan, persiapan, pengujian, dan pengolahan data. Pengumpulan data dilakukan dengan pengujian organoleptik produk mayones manis pada parameter warna, aroma, dan rasa dengan panelis terlatih sebanyak 16 orang yang berasal dari tim QAQC, tim RnD, dan tim produksi perusahaan. Penyimpanan dilakukan setiap 6 hari kerja selama dua minggu. Sampel disimpan pada kondisi *chiller* dan *freezer* dengan lama penyimpanan selama satu dan dua minggu. Rekapitulasi dan pengolahan data menggunakan *Microsoft Excel* dan respon uji dibandingkan dengan tabel verifikasi jumlah nyata terkecil untuk menentukan jumlah panelis yang menyatakan berbeda nyata atau keputusan benar.

Hasil pengujian sampel dengan penyimpanan selama satu minggu kondisi suhu *chiller* dan suhu *freezer* pada parameter warna, aroma, dan rasa diperoleh tidak berbeda nyata atau sama pada  $\alpha = 0,05$ . Hasil pengujian sampel dengan penyimpanan selama dua minggu kondisi *chiller* dan *freezer* pada parameter warna tidak berbeda nyata atau sama pada  $\alpha = 0,05$ , sedangkan pada parameter aroma berbeda nyata pada  $\alpha = 0,05$  dan pada parameter rasa berbeda nyata pada  $\alpha = 0,05$ .

Berdasarkan hasil pengujian diketahui bahwa sampel mayones manis yang disimpan pada kondisi dingin di *chiller* selama 2 minggu menunjukkan mutu yang lebih baik dibandingkan penyimpanan beku pada *freezer*. Untuk mengetahui umur simpan dari produk perlu dirancang lebih baik lagi. Ketentuan penyimpanan di perusahaan menyesuaikan permintaan konsumen dan kegiatan perusahaan sebagai produsen *frozen food*. Upaya yang dapat dilakukan perusahaan dalam menjaga mutu sensori produk mayones manis yaitu pengontrolan suhu penyimpanan produk akhir dan pengecekan kemasan produk.

Kata kunci: *chiller*, *freezer*, mayones manis, uji pasangan



© 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 IPB.*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun 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.



# **ANALISIS ORGANOLEPTIK PRODUK *SWEET MAYONNAISE* DENGAN KONDISI PENYIMPANAN *CHILLER* DAN *FREEZER* DI PT FORTUNA PACIFIC, JAKARTA**

**DIANA RAHMAWATI**



**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 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.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

#### 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.

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Dr. Ir. Dewi Sarastani, M.Si.





Judul Laporan Akhir : Analisis Organoleptik Produk *Sweet Mayonnaise* dengan Kondisi Penyimpanan *Chiller* dan *Freezer* di PT Fortuna Pacific  
Nama : Diana Rahmawati  
NIM : J3E119031

© Hak Cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Disetujui oleh

Pembimbing :  
Mrt. Lukie Trianawati, S.T.P., M.Si.



**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

Bogor Agricultural University

Tanggal Ujian: 7 Juli 2022

Tanggal Lulus: 08 AUG 2022

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