



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 pembedaan. 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