



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

ANALISIS ORGANOLEPTIK PRODUK MAYONES DENGAN KONDISI PENYIMPANAN SUHU *CHILLER* DAN SUHU RUANG DI PT FORTUNA PACIFIC

NESIA ODNIKANA SALMATYANTI



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 Mayones dengan Kondisi Penyimpanan Suhu *Chiller* dan Suhu Ruang di PT Fortuna Pacific” 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

Nesia Odnikana Salmatyanti
J3E219159



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:

- 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.



RINGKASAN

NESIA ODNIKANA SALMATYANTI. Analisis Organoleptik Produk Mayones dengan Kondisi Penyimpanan Suhu *Chiller* dan Suhu Ruang di PT Fortuna Pacific. *Organoleptik Analysis of Mayonnaise Products with Chiller Temperature and Room Temperature Storage Conditions at PT Fortuna Pacific*. Dibimbing oleh RIANTI DYAH HAPSARI.

PT Fortuna Pacific merupakan perusahaan yang menyediakan produk *frozen food* untuk berbagai merek restoran yang tersebar di Indonesia. PT Fortuna Pacific terbagi menjadi dua divisi yaitu divisi *Bakery and Pastry* dan *Hot Kitchen*. Divisi *Bakery and Pastry* menghasilkan berbagai produk roti dan kue serta divisi *hot kitchen* menghasilkan berbagai produk daging dan saus, salah satu produk yang dihasilkan oleh divisi *hot kitchen* adalah mayones. Pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Fortuna Pacific bertujuan untuk menganalisis penyimpanan mayones yang lebih baik dalam menjaga kualitas organoleptiknya.

Mayones merupakan produk emulsi minyak dalam air dengan menggunakan kuning telur sebagai bahan pengemulsinya. Selain kuning telur, terdapat komponen penting lain dalam pembuatan mayones yaitu larutan asam sebagai medium pendispersi dan minyak nabati sebagai medium terdispersi. Mayones biasa digunakan sebagai saus pelengkap untuk berbagai produk pangan, penggunaan mayones dalam berbagai produk pangan membuat permintaan produk semakin tinggi sehingga saat ini mayones sudah banyak diproduksi baik oleh industri kecil maupun industri besar. Perlu diketahui penyimpanan yang dapat menjaga kualitas mayones khususnya dari segi organoleptik agar tidak menimbulkan kerugian baik untuk konsumen maupun untuk perusahaan dengan melakukan salah satu jenis uji organoleptik yaitu uji perbedaan dengan metode uji segitiga.

Pengujian dilakukan dengan menyajikan tiga contoh uji yang terdiri dari dua sampel mayones yang disimpan di suhu *chiller* dan satu sampel mayones yang disimpan di suhu ruang pada *cup aluminium foil* dan diberi kode yang berbeda pada tiap contoh uji. Parameter yang diujikan yaitu warna, aroma dan rasa. Waktu pengujian setiap enam hari kerja selama dua minggu dengan jumlah panelis sebanyak 16 orang. Pada minggu pertama didapatkan hasil mayones yang disimpan di suhu *chiller* dengan mayones yang disimpan di suhu ruang tidak berbeda secara signifikan terhadap parameter warna, rasa, dan aroma pada taraf α 5%. Pada minggu kedua didapatkan hasil mayones yang disimpan di suhu *chiller* dengan mayones yang disimpan di suhu ruang tidak berbeda secara signifikan terhadap parameter warna pada taraf α 5%, tetapi berbeda secara signifikan terhadap parameter aroma dan rasa pada taraf α 5%.

Penyimpanan selama dua minggu di suhu ruang memengaruhi aroma dan rasa mayones. Aroma asam pada mayones lebih menyengat dan rasa asam juga menjadi lebih tajam. Dari hasil pengujian tersebut mayones lebih baik disimpan pada kondisi penyimpanan di suhu *chiller* 4-5 °C. Penyimpanan mayones juga dapat dilakukan pada kondisi penyimpanan di suhu ruang dengan masa simpan yang lebih pendek.

Kata kunci: *chiller*, mayones, organoleptik, suhu ruang



© 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 MAYONES DENGAN KONDISI PENYIMPANAN SUHU *CHILLER* DAN SUHU RUANG DI PT FORTUNA PACIFIC

NESIA ODNIKANA SALMATYANTI



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: Mrr. Lukie Trianawati S.T.P., M.Si.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Judul Laporan Akhir : Analisis Organoleptik Produk Mayones dengan Kondisi Penyimpanan Suhu *Chiller* dan Suhu Ruang di PT Fortuna Pacific
Nama : Nesia Odnikana Salmatyanti
NIM : J3E219159

Disetujui oleh

Pembimbing:
Rianti Dyah Hapsari, S.T.P., M.Sc.



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



Tanggal Ujian: 22 Juli 2022

Tanggal Lulus: 08 AUG 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.