



## 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  $\alpha$  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  $\alpha$  5%, tetapi berbeda secara signifikan terhadap parameter aroma dan rasa pada taraf  $\alpha$  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