



PENURUNAN MUTU ORGANOLEPTIK AYAM UNGKEP PADA PENYIMPANAN SUHU BEKU DI UMKM AYAM ES BENING, KEBUMEN

© 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.

SAKINAH WARRAHMAH



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir “Penurunan Mutu Organoleptik Ayam Ungkep pada Penyimpanan Suhu Beku di UMKM Ayam Es Bening, Kebumen” 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 tugas akhir ini.

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

Bogor, Juli 2020

Sakinah Warrahmah
NIM J3E117029



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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



RINGKASAN

SAKINAH WARRAHMAH. Penurunan Mutu Organoleptik Ayam Ungkep pada Penyimpanan Suhu Beku di UMKM Ayam Es Bening, Kebumen. *Organoleptic Quality Degradation of Boiled Seasoning Chicken (Ayam Ungkep) on Frozen Storage Condition in UMKM Ayam Es Bening, Kebumen*. Dibimbing oleh ANDI EARLY FEBRINDA.

Daging ayam kampung merupakan bahan pangan hewani yang mempunyai kandungan gizi tinggi, lengkap, dan seimbang. Namun, kandungan gizi yang tinggi pada daging tersebut merupakan media yang baik bagi pertumbuhan mikroba, sehingga daging ayam merupakan pangan yang mudah rusak atau *perishable*. Kerusakan tersebut dapat dicegah dengan proses pengawetan seperti penyimpanan di suhu beku. Namun, jika produk beku disimpan terlalu lama dapat mengakibatkan penurunan kualitas daging ayam beku baik dari segi kualitas fisik maupun kualitas organoleptiknya.

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah membandingkan mutu organoleptik ayam unkep yang baru diproduksi dan yang telah disimpan pada kondisi penyimpanan beku selama minggu ke-1 hingga minggu ke-6 dan menentukan lama waktu penyimpanan beku yang menyebabkan mutu organoleptik ayam unkep mulai tidak dapat diterima oleh konsumen.

Penentuan penurunan mutu organoleptik dilakukan dengan uji hedonik terhadap produk yang disimpan pada penyimpanan beku (sampel perlakuan) dan produk yang baru diproduksi (kontrol). Parameter mutu yang diamati adalah rasa, warna, aroma, dan tekstur. Data respon panelis diolah secara statistik melalui uji hipotesis *independent* sampel *t-test* menggunakan *software* SPSS 23.

Uji hipotesis untuk parameter rasa, warna, dan tekstur ayam unkep yang disimpan selama 1 sampai dengan 6 minggu menunjukkan hasil signifikan ($p < 0,05$) yang berarti bahwa terdapat perbedaan rasa, warna, dan tekstur antara ayam unkep yang baru diproduksi (kontrol) dan ayam unkep yang disimpan pada kondisi penyimpanan beku (sampel perlakuan). Namun untuk parameter aroma pada lama penyimpanan 1 minggu menunjukkan hasil tidak signifikan ($p > 0,05$) yang berarti bahwa tidak terdapat perbedaan aroma ayam unkep yang baru diproduksi (kontrol) dan yang telah disimpan pada kondisi penyimpanan beku, sedangkan pada lama penyimpanan 2 - 6 minggu terdapat hasil signifikan ($p < 0,05$) yang berarti terdapat perbedaan aroma ayam unkep yang baru diproduksi (kontrol) dan yang telah disimpan pada kondisi penyimpanan beku.

Rasa ayam unkep yang disimpan pada penyimpanan beku masih dapat diterima oleh panelis hingga lama penyimpanan 6 minggu, namun warna, aroma, serta tekstur mulai tidak dapat diterima setelah lama penyimpanan 2 minggu.

Kata kunci : ayam unkep, mutu hedonik, penyimpanan beku, uji hipotesis



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2020
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 yang wajar 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.





PENURUNAN MUTU ORGANOLEPTIK AYAM UNGKEP PADA PENYIMPANAN SUHU BEKU DI UMKM AYAM ES BENING, KEBUMEN

SAKINAH WARRAHMAH



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
2020**

© 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.



© 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.

Peneliti pada ujian laporan akhir: Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A.



Judul Laporan Akhir : Penurunan Mutu Organoleptik Ayam Ungkep pada
Penyimpanan Suhu Beku di UMKM Ayam Es Bening,
Kebumen
Nama : Sakinah Warrahmah
NIM : J3E117029

Disetujui oleh

Pembimbing

Pembimbing

: Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi

: Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A.

NIP. 195805041985032001

Dekan

: Dr. Ir. Arief Darjanto, Dip.Ag.Ec., M.Ec.

NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian: 27 Juli 2020

Tanggal Lulus: 14 Agustus 2020

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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