



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	
DAFTAR GAMBAR	
DAFTAR LAMPIRAN	
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2. METODE KERJA	2
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	2
2.2 Teknik Pengumpulan Data	2
2.2.1 Data Primer	2
2.2.2 Data Sekunder	2
2.3 Metode Pengumpulan dan Analisis Data	3
2.3.1 Bahan dan Alat	3
2.3.2 Uji Hipotesis	3
3. KEADAAN UMUM UMKM AYAM ES BENING	4
3.1 Sejarah UMKM Ayam Es Bening	4
3.2 Visi Misi UMKM Ayam Es Bening	5
3.3 Lokasi dan Tata Letak UMKM Ayam Es Bening	5
3.4 Ketenagakerjaan	6
3.5 Produk yang Dihasilkan	6
4. ASPEK PRODUK AYAM UNGKEP ES BENING	6
4.1 Bahan yang Digunakan	6
4.1.1 Ayam Kampung	7
4.1.2 Air	7
4.1.3 Lengkuas	7
4.1.4 Bawang Putih	7
4.1.5 Garam	7
4.1.6 Jahe	8
4.1.7 Kunyit	8
4.1.8 Ketumbar	8
4.1.9 Lada	8
4.1.10 Gula	8
4.1.11 Bahan Pengemas	8
4.2 Proses Produksi Ayam Ungkep	9
4.2.1 Persiapan Bahan Baku	11
4.2.2 Penimbangan Bahan Baku Ayam Kampung	11
4.2.3 Pembuatan Bumbu Ungkep	11
4.2.4 Pemasakan Ayam Ungkep	12
4.2.5 Pengemasan	12
4.2.6 Pemanasan Kembali Produk Ayam Ungkep	13
4.2.7 Penyimpanan Produk Akhir	13
PENURUNAN MUTU ORGANOLEPTIK AYAM UNGKEP PADA PENYIMPANAN SUHU BEKU	14
5.1 Parameter Rasa	14

Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies

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.

5.2	Parameter Warna	15
5.3	Parameter Aroma	17
5.4	Parameter Tekstur	19
6.	SIMPULAN DAN SARAN	20
6.1	Simpulan	20
6.2	Saran	21
	DAFTAR PUSTAKA	21
	LAMPIRAN	23

### DAFTAR TABEL

1	Signifikansi nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap rasa ayam unkep yang baru diproduksi (kontrol) dan yang disimpan pada suhu beku (perlakuan) berdasarkan uji <i>independent sampel t-test</i>	14
2	Signifikansi nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap warna ayam unkep yang baru diproduksi (kontrol) dan yang disimpan pada suhu beku	16
3	Signifikansi nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap aroma ayam unkep yang baru diproduksi (kontrol) dan yang disimpan pada suhu beku (perlakuan) berdasarkan uji <i>independent sampel t test</i>	17
4	Signifikansi nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap tekstur ayam unkep yang baru diproduksi (kontrol) dan yang disimpan pada suhu beku (sampel) berdasarkan uji <i>independent sampel t test</i>	19

### DAFTAR GAMBAR

1	Kemasan Primer	9
2	Kemasan Sekunder	9
3	Proses Produksi Ayam Ungkep	10
4	Freezer Bahan Baku	11
5	Proses Blender	12
6	Proses Pemasakan	12
7	Vacuum Sealer	13
8	Proses Sterilisasi	13
9	Penyimpanan beku produk akhir	14
10	Nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap rasa ayam unkep yang baru diproduksi (kontrol) dan yang disimpan pada kondisi penyimpanan beku (perlakuan) selama 1 sampai dengan 6 minggu	15
11	Nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap warna ayam unkep yang baru diproduksi (kontrol) dan yang disimpan pada kondisi penyimpanan beku (perlakuan) selama 1 sampai dengan 6 minggu	16
12	Nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap warna ayam unkep yang baru	

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.

	diproduksi (kontrol) dan yang disimpan pada kondisi penyimpanan beku (perlakuan) selama 1 sampai dengan 6 minggu	18
13	Nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap warna ayam ungkep yang baru diproduksi (kontrol) dan yang disimpan pada kondisi penyimpanan beku (sampel) selama 1 sampai dengan 6 minggu	20

### DAFTAR LAMPIRAN

1	Proses pembuatan bumbu ungkep	24
2	SPSS Independent T-Test Parameter Rasa Minggu Ke-1	25
3	SPSS Independent T-Test Parameter Rasa Minggu Ke-2	25
4	SPSS Independent T-Test Parameter Rasa Minggu Ke-3	26
5	SPSS Independent T-Test Parameter Rasa Minggu Ke-4	26
6	SPSS Independent T-Test Parameter Rasa Minggu Ke-5	27
7	SPSS Independent T-Test Parameter Rasa Minggu Ke-6	27
8	SPSS Independent T-Test Parameter Warna Minggu Ke-1	28
9	SPSS Independent T-Test Parameter Warna Minggu Ke-2	28
10	SPSS Independent T-Test Parameter Warna Minggu Ke-3	29
11	SPSS Independent T-Test Parameter Warna Minggu Ke-4	29
12	SPSS Independent T-Test Parameter Warna Minggu Ke-5	30
13	SPSS Independent T-Test Parameter Warna Minggu Ke-6	30
14	SPSS Independent T-Test Parameter Aroma Minggu Ke-1	31
15	SPSS Independent T-Test Parameter Aroma Minggu Ke-2	31
16	SPSS Independent T-Test Parameter Aroma Minggu Ke-3	32
17	SPSS Independent T-Test Parameter Aroma Minggu Ke-4	32
18	SPSS Independent T-Test Parameter Aroma Minggu Ke-5	33
19	SPSS Independent T-Test Parameter Aroma Minggu Ke-6	33
20	SPSS Independent T-Test Parameter Tekstur Minggu Ke-1	34
21	SPSS Independent T-Test Parameter Tekstur Minggu Ke-2	34
22	SPSS Independent T-Test Parameter Tekstur Minggu Ke-3	35
23	SPSS Independent T-Test Parameter Tekstur Minggu Ke-4	35
24	SPSS Independent T-Test Parameter Tekstur Minggu Ke-5	36
25	SPSS Independent T-Test Parameter Tekstur Minggu Ke-6	36

