



RINGKASAN

ZONA GENI ARRIS. Pengaruh Penyimpanan Terhadap Mutu Organoleptik dari Dua Varian Mayones di PT Sorin Maharasa Sentul, Bogor (*Effect of Storage on Organoleptic Quality of Two Mayonnaise Variants at PT Sorin Maharasa Sentul, Bogor*). Dibimbing oleh DEWI SARASTANI.

PT Sorin Maharasa merupakan sebuah perusahaan yang bergerak di bidang pangan *frozen food*. Perusahaan ini juga memproduksi mayones, produk pangan yang berbentuk emulsi. Mayones merupakan produk olahan yang terbuat dari bahan dasar minyak nabati dan telur. Kuning telur berfungsi sebagai bahan pengemulsi. Mayones dikategorikan produk emulsi semi padat minyak dalam air (o/w). Saat ini mayones banyak digunakan kalangan masyarakat sebagai pendamping menu makanan. Oleh karena itu PT Sorin Maharasa memproduksi dua jenis merek mayones yaitu mayones merek A dan mayones merek B untuk memenuhi permintaan pasar atau perminatan konsumen. Selama masa penyimpanan, mayones akan mengalami penurunan mutu baik dari segi fisik, kimia, maupun mikrobiologi. Pada percobaan ini akan dilihat perubahan mutu organoleptik mayones sebagai indikator awal penurunan mutu akibat perlakuan jenis ingredien dengan metode pencampuran, suhu dan waktu penyimpanan.

Pelaksanaan PKL ini bertujuan khusus melakukan pengamatan terhadap produk mayones yang diberi beberapa perlakuan. Mayones berkode A1 merupakan mayones dengan perlakuan ingredien telur segar, metode pencampuran dengan air secara bertahap, serta disimpan di suhu *chiller*. Sementara mayones berkode A2 merupakan mayones dari telur segar dengan metode pencampuran telur secara bertahap dan disimpan di suhu ruang. Mayones berkode B1 adalah mayones dengan ingredien tepung kuning telur, dicampur secara sekaligus dengan air dan disimpan di suhu *chiller*, sementara mayones berkode B2 merupakan mayones dengan ingredien tepung kuning telur, pencampuran dengan air secara sekaligus, dan disimpan di suhu ruang.

Berdasarkan hasil uji anova baik di hari ke 0 ataupun di hari ke 21 diantara keempat sampel mayones (A1, A2, B1, B2) memiliki mutu sensori tekstur dan rasa tidak berbeda nyata, sedangkan aroma diantara keempat sampel baik di hari ke nol maupun di hari ke 21 berbeda nyata. Warna diantara keempat mayones di hari ke 0 tidak berbeda nyata, sedangkan di hari ke 21 warna keempat sampel berbeda nyata. Warna mayones A1 (telur segar, disimpan di suhu *chiller*) berbeda dengan warna mayones B2 (tepung kuning telur, disimpan di suhu ruang) setelah disimpan selama 21 hari. Berdasar hasil *paired sample t-test* menunjukkan tekstur mayones A2 (telur segar, suhu ruang) di hari ke 0 berbeda nyata dengan tekstur mayones A2 di hari ke 21. Berdasarkan penilaian kesukaan panelis, penyimpanan selama 21 hari belum mengubah warna, aroma, rasa dari setiap jenis mayones, tetapi telah mengubah tekstur mayones yang terbuat dari ingredien telur segar dan disimpan di suhu ruang. Sementara kombinasi perlakuan jenis telur dan suhu penyimpanan mampu mengubah penilaian panelis terhadap warna dan aroma mayones setelah disimpan selama 21 hari, akan tetapi kombinasi perlakuan tersebut tidak mengubah penilaian panelis terhadap tekstur dan rasa mayones meski telah disimpan selama 21 hari.

Kata Kunci : mayones, mutu organoleptik, pengaruh penyimpanan

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