

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Daging merupakan salah satu komoditi peternakan yang menjadi andalan sumber protein hewani dan sangat menunjang untuk memenuhi kebutuhan dasar bahan pangan di Indonesia. Menurut SNI 3932:2008, daging merupakan bagian otot skeletal dari karkas sapi yang aman, layak dan lazim dikonsumsi oleh manusia, dapat berupa daging segar, daging segar dingin, atau daging beku. Daging mengandung beberapa unsur pokok seperti air, protein, lemak, dan mikro mineral lain, selain mutu proteinnya tinggi, daging mengandung asam amino esensial, asam amino non esensial dan senyawa nitrogen non protein yang lengkap dan seimbang untuk memenuhi kebutuhan tubuh (Astawan 2004).

PT Sorin Maharasa merupakan salah satu perusahaan pengolahan daging di Indonesia. Produk yang diproduksi oleh perusahaan ini merupakan produk pangan beku (*frozen food*). Salah satu produk pangan beku (*frozen food*) yang diproduksi oleh PT Sorin Maharasa yaitu *beef burger*. Menurut SNI 8503:2018, burger daging merupakan produk yang dibuat dari daging giling, dengan atau tanpa penambahan es, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan, kemudian dicetak, dengan atau tanpa proses pelapisan, dengan atau tanpa pemasakan, dan didinginkan atau dibekukan.

Produk pangan beku (*frozen food*) merupakan hasil dari metode pengawetan makanan yang dilakukan dengan cara menurunkan suhu hingga titik beku yang bertujuan untuk memperlambat proses pembusukan. Menurut Sasongko *et al.* (2016), menurunnya temperatur dan hilangnya ketersediaan air akan menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan aktivitas enzim di dalam produk makanan, menyebabkan makanan menjadi lebih awet dan tidak membusuk, serta dapat menjaga kualitas nilai nutrisi dan sifat organoleptiknya.

Di PT Sorin Maharasa sendiri proses pembekuan sangat diperhatikan untuk menjaga kualitas dari produk yang akan dihasilkan. Proses pembekuan di PT Sorin Maharasa terdapat dua jenis yaitu, pembekuan cepat (*Quick Freezing*) yang menggunakan mesin IQF (*Individual Quick Freezing*) dan pembekuan lambat (*Slow Freezing*) yaitu pembekuan di dalam ruangan dengan memanfaatkan sistem pembekuan ABF (*Air Blast Freezing*). Karakteristik produk hasil dari perlakuan pembekuan cepat dan pembekuan lambat dapat diketahui dengan melakukan pengujian organoleptik yaitu uji *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA) yang merupakan bagian dari jenis uji deskripsi. Parameter mutu organoleptik yang diamati meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur. Untuk parameter warna, aroma, dan tekstur akan digunakan sampel *beef burger* yang tidak digoreng, sementara untuk parameter rasa akan digunakan sampel *beef burger* yang telah digoreng. Parameter yang digunakan tersebut akan dideskripsikan dengan tingkatan mutu pada skala garis. Hal tersebut akan menjadi latar belakang untuk mengetahui pengaruh dari metode pembekuan cepat dan pembekuan lambat terhadap karakteristik produk *beef burger*. Selain itu, setelah panelis menilai kedua sampel yang disajikan, data juga akan diolah menggunakan salah satu Uji Hipotesis yaitu Uji Statistik T (uji-t). Pengolahan data menggunakan uji-t ini bertujuan untuk mengetahui ada atau tidaknya perbedaan yang signifikan secara statistik pada

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.



sampel *beef burger* dengan pembekuan cepat IQF (*Individual Quick Freezing*) dan sampel *beef burger* yang dibekukan menggunakan metode pembekuan lambat ABF (*Air Blast Freezing*) terhadap parameter warna, rasa, aroma, dan tekstur. Pengolahan data pada uji-t akan dilakukan dengan *microsoft excel*.

## 1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang diperoleh berdasarkan latar belakang tersebut adalah sebagai berikut:

- Bagaimana pengaruh dua jenis pembekuan yang berbeda terhadap karakteristik produk *beef burger*
- Apakah pembekuan cepat dan pembekuan lambat dapat dikatakan memberikan hasil yang sama atau berbeda terhadap parameter warna, rasa, aroma, dan tekstur dari produk *beef burger* yang dihasilkan.

## 1.3 Tujuan

Tujuan dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Sorin Maharasa dibagi menjadi tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum pelaksanaan PKL ini yaitu untuk menerapkan ilmu yang sudah didapat selama perkuliahan, menambah wawasan serta pengalaman kepada mahasiswa untuk bekerja secara profesional dalam dunia kerja. Adapun tujuan khusus dari pelaksanaan PKL ini yaitu untuk mengetahui karakteristik sampel *beef burger* menggunakan pengujian *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA) dan untuk mengetahui adakah perbedaan karakteristik sampel *beef burger* terhadap parameter warna, rasa, aroma dan tekstur menggunakan Uji Statistik T (uji-t).

## 1.4 Manfaat

Pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini diharapkan dapat bermanfaat bagi mahasiswa, perusahaan dan perguruan tinggi. Bagi mahasiswa diharapkan dapat mempraktikkan ilmu yang telah diterima di perguruan tinggi secara langsung pada dunia industri, selain itu dapat mempelajari proses produksi berbagai macam olahan daging. Manfaat bagi perguruan tinggi yaitu dapat mempromosikan dan memperkenalkan Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan di Sekolah Vokasi IPB kepada masyarakat luas. Sedangkan bagi perusahaan, dapat memberikan masukan yang positif dan bantuan tenaga dalam pekerjaan yang ada.

