

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

RINGKASAN

ULYA KHIYARATUL MAR'AH. Pengaruh Perlakuan Pembekuan Terhadap Karakteristik Sensori Produk *Beef Burger* di PT Sorin Maharasa, Sentul. *The Effect of Freezing Treatment on The Sensory Characteristics of Beef Burger Products at PT Sorin Maharasa, Sentul*. Dibimbing oleh ANDI EARLY FEBRINDA.

Beef burger merupakan salah satu produk olahan daging pangan beku (*frozen food*) yang diproduksi oleh PT Sorin Maharasa. Di PT Sorin Maharasa pembekuan untuk produk *frozen food* terdapat dua jenis yaitu, pembekuan cepat (*quick freezing*) menggunakan mesin IQF (*Individual Quick Freezing*) dan pembekuan lambat (*slow freezing*) dengan memanfaatkan sistem pembekuan ABF (*Air Blast Freezing*). Proses produksi *beef burger* yaitu mulai dari penerimaan bahan, persiapan bahan, pembuatan emulsi, penggilingan daging, pencampuran adonan (*mixing*), proses *tumbling*, pengisian (*filling*), pemasakan (*cooking*), penurunan suhu (*cooling down*), pemotongan (*slicing*), pembekuan (*freezing*), pengemasan (*packaging*), dan penyimpanan.

Kegiatan khusus PKL ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan karakteristik sensori pada produk *beef burger* yang dihasilkan dari dua metode pembekuan yang berbeda. Deskripsi karakteristik sensori ditetapkan dengan menggunakan uji *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA). Data yang diperoleh dari panelis organoleptik selain ditampilkan dalam bentuk diagram *spider web* juga diolah menggunakan uji Statistik T (uji-t) untuk menentukan apakah terdapat perbedaan karakteristik sensori pada produk *beef burger* yang dihasilkan. Sebelum dilakukan pengujian, sampel akan disimpan dan diamati selama 3 minggu terlebih dahulu. Pengujian meliputi parameter warna, rasa, aroma, dan tekstur. Pada parameter warna, aroma, dan tekstur akan digunakan sampel yang tidak digoreng, sementara pada parameter rasa akan digunakan sampel yang sudah digoreng.

Hasil uji QDA pada parameter warna untuk sampel yang diproses dengan pembekuan IQF menghasilkan nilai rata-rata 4,93 sedangkan pembekuan ABF 4,00. Sementara pada parameter rasa, sampel dengan pembekuan IQF menghasilkan nilai rata-rata 5,60 dan ABF 5,53. Pada parameter aroma, sampel dengan pembekuan IQF menghasilkan nilai rata-rata 5,00 dan ABF 4,93. Adapun pada parameter tekstur, sampel dengan pembekuan IQF menghasilkan nilai rata-rata 5,27 dan ABF 4,60. Hasil uji-t yang dilakukan terhadap nilai rata-rata intensitas warna, rasa, aroma, dan tekstur dari kedua jenis sampel menunjukkan bahwa nilai t_{hitung} yang lebih kecil dari t_{tabel} dan nilai p value lebih besar dari 0,05 pada tingkat signifikansi 5%. Berdasarkan hasil tersebut dapat diartikan bahwa karakteristik sensori (warna, rasa, aroma, dan tekstur) produk *beef burger* yang dihasilkan dari proses pembekuan IQF tidak berbeda nyata dengan produk *beef burger* yang dihasilkan dari proses pembekuan ABF. Hal tersebut dapat terjadi karena nilai rata-rata yang dihasilkan pada kedua perlakuan pembekuan sampel tersebut tidak terlalu jauh yang mungkin disebabkan karena kemasan yang digunakan pada sampel menggunakan metode pengemasan *vacuum* dan tidak terjadi *loose vacuum* pada kemasan sehingga sampel dapat mempertahankan mutunya dengan baik. Maka dari itu produk yang dikemas secara *vacuum* harus diperhatikan agar mutu produk dapat terjaga dengan baik.

Kata kunci: *beef burger*, organoleptik, pembekuan, QDA, uji-t