



# **PENGARUH PERLAKUAN PEMBEKUAN TERHADAP KARAKTERISTIK SENSORI PRODUK *BEEF BURGER* DI PT SORIN MAHARASA, SENTUL**

© 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.

**ULYA KHIYARATUL MAR'AH**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
2021**



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan “Pengaruh Perlakuan Pembekuan Terhadap Karakteristik Sensori Produk *Beef Burger* di PT Sorin Maharasa, Sentul” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun 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 laporan akhir ini.

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

Bogor, Desember 2021

Ulya Khiyaratul Mar’ah  
NIM J3E217170



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Bogor Agricultural University

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.

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



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2021  
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 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.



# **PENGARUH PERLAKUAN PEMBEKUAN TERHADAP KARAKTERISTIK SENSORI PRODUK *BEEF BURGER* DI PT SORIN MAHARASA, SENTUL**

**ULYA KHIYARATUL MAR'AH**

Laporan Akhir  
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya pada  
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2021**

© 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

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Ai Imas Faidoh Fatimah, S.T.P., M.P., M. Sc.

- 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

Judul Laporan : Pengaruh Perlakuan Pembekuan Terhadap Karakteristik  
Sensori Produk *Beef Burger* di PT Sorin Maharasa, Sentul  
Nama : Ulya Khiyaratul Mar'ah  
NIM : J3E217170

Disetujui oleh

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

\_\_\_\_\_



Ketua Program Studi :  
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.  
NIP. 197102262002122001

Diketahui oleh

**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

\_\_\_\_\_

Dekan Sekolah Vokasi :  
Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec  
NIP. 196106181986091001

\_\_\_\_\_

Tanggal Ujian: 23 Desember 2021

Tanggal Lulus:

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.