

KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN FISIKOKIMIA *BEEF PATTY* PADA VARIASI KETEBALAN DAN METODE PEMASAKAN

WINDY FADHILAH APRILIA



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

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 University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University



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

Dengan ini saya menyatakan bahwa Proyek Akhir dengan judul “Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia *Beef Patty* pada Variasi Ketebalan dan Metode Pemasakan” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun 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, Juli 2026

Windy Fadhilah Aprilia
J0405221011



@Hak cipta milik IPB 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 University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRAK

WINDY FADHILAH APRILIA. Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia *Beef Patty* pada Variasi Ketebalan dan Metode Pemasakan. Dibimbing oleh AI IMAS FAIDOH FATIMAH.

Beef Patty merupakan produk olahan daging yang banyak dikembangkan, namun kualitas organoleptik dan fisikokimia perlu dioptimalkan melalui pemilihan metode pemasakan dan ketebalan produk. Penelitian bertujuan menganalisis pengaruh metode pemasakan dan ketebalan terhadap karakteristik organoleptik dan fisikokimia *beef patty* serta menentukan kombinasi perlakuan terpilih. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan dua faktor, yaitu metode pemasakan (3 taraf) dan ketebalan (2 taraf), masing-masing tiga ulangan. Data dianalisis menggunakan *Two-Way ANOVA* dan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode pemasakan berpengaruh nyata terhadap karakteristik organoleptik rasa dan warna. Ketebalan berpengaruh nyata terhadap aroma, tekstur, dan penilaian keseluruhan. Perlakuan terpilih diperoleh pada metode kukus dengan ketebalan 1 cm (B1P1) yaitu kadar air 59,83%, protein 12,49%, lemak 4,58%, karbohidrat 21,28%, dan energi 44,10 kkal per takaran saji 25 g. Perlakuan B1P1 menghasilkan karakteristik organoleptik dan fisikokimia terpilih pada *beef patty*.

Kata kunci: *Beef Patty*, ketebalan, metode pemasakan, mutu organoleptik, nilai gizi.

ABSTRACT

WINDY FADHILAH APRILIA. Organoleptic and Physicochemical Characteristics of Beef patty at Different Thicknesses and Cooking Methods. Supervised by AI IMAS FAIDOH FATIMAH.

Beef patty is a processed meat product that has been widely developed; however, its organoleptic and physicochemical quality needs to be optimized through the selection of appropriate cooking methods and product thickness. This study aimed to analyze the effects of cooking methods and thickness on the organoleptic and physicochemical characteristics of beef patties and to determine the optimum treatment combination. The study employed a factorial Completely Randomized Design (CRD) with two factors: cooking method (three levels) and thickness (two levels), each with three replications. Data were analyzed using a two-way analysis of variance (Two-Way ANOVA), followed by Duncan's multiple range test. The results showed that the cooking method significantly affected the organoleptic characteristics of taste and color, while thickness significantly affected aroma, texture, and overall acceptability. The selected treatment was steaming with a thickness of 1 cm (B1P1), which contained 59.83% moisture, 12.49% protein, 4.58% fat, 21.28% carbohydrate, and 44.10 kcal of energy per 25 g serving. The B1P1 treatment produced the most favorable organoleptic and physicochemical characteristics of the beef patty.

Keywords: beef patty, thickness, cooking method, organoleptic quality, nutritional value.



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 University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2026
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.

KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN FISIKOKIMIA BEEF PATTY PADA VARIASI KETEBALAN DAN METODE PEMASAKAN

WINDY FADHILAH APRILIA

Laporan Proyek Akhir
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**



@Hak cipta milik IPB 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 University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Penguji pada ujian Laporan Proyek Akhir: Aulia Irhami Fajri, S.Pt., M.Sc.



Judul Proyek Akhir : Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia *Beef Patty*
pada Variasi Ketebalan dan Metode Pemasakan
Nama : Windy Fadhilah Aprilia
NIM : J0405221011

Disetujui oleh,

Pembimbing:
Ai Imas Faidoh Fatimah, S.T.P., M.P., M.Sc.

Diketahui oleh,

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

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP. 196607171992031003

Tanggal Ujian: 20 Juli 2026

Tanggal Lulus:



@Hak cipta milik IPB 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 University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga laporan proyek akhir ini berhasil diselesaikan. Penelitian laporan proyek akhir dilaksanakan sejak bulan Februari 2026 hingga bulan April 2026 dengan judul “Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia *Beef Patty* pada Variasi Ketebalan dan Metode Pemasakan”. Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Kedua orang tua penulis, kakak, serta seluruh keluarga besar yang telah memberikan doa, kasih sayang, dukungan moral, motivasi, dan semangat yang tiada henti sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan proyek akhir dengan baik.
2. Ibu Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P., selaku Ketua Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi IPB University.
3. Ibu Ai Imas Faidoh Fatimah, S.T.P., M.P., M.Sc., selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, memberikan bimbingan, arahan, masukan, motivasi, serta ilmu yang sangat bermanfaat selama proses penyusunan laporan proyek akhir.
4. Seluruh dosen Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi IPB University yang telah memberikan ilmu, pengalaman, serta bimbingan selama masa perkuliahan.
5. Kakak Dian Rizkina, S.T.P., selaku pembimbing lapang yang telah membimbing, mengarahkan, memberikan ilmu, pengalaman, serta dukungan selama pelaksanaan penelitian.
6. Seluruh karyawan PT XYZ yang telah memberikan bantuan, pengalaman, ilmu, kerja sama, serta menciptakan lingkungan kerja yang mendukung selama proses penelitian berlangsung.
7. Sahabat penulis, Disty Isbiyanti Prananingrum, yang selalu memberikan semangat, doa, dukungan, serta bersedia mendengarkan setiap keluh kesah penulis selama proses penyusunan laporan proyek akhir.
8. Teman-teman penulis, yaitu Jia, Kania, Denisa, Qorie, dan Nasya, yang selalu memberikan dukungan, semangat, motivasi, bantuan, serta menemani penulis.

Semoga laporan proyek akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan dapat memberikan kontribusi bagi kemajuan ilmu pengetahuan di bidang teknologi pangan.

Bogor, Juli 2026

Windy Fadhilah Aprilia



@Hak cipta milik IPB 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 University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 <i>Beef Patty</i>	3
2.2 Proses Produksi	4
2.3 Uji Organoleptik	4
2.4 Mutu Fisik Daging	5
2.5 Mutu Kimia Produk Olahan Daging	6
III METODE	8
3.1 Lokasi dan Waktu	8
3.2 Teknik Pengumpulan Data	8
3.3 Rancangan Percobaan	8
3.4 Prosedur Kerja	9
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1 Karakteristik Organoleptik	14
4.2 Karakteristik Fisik	28
4.3 Karakteristik Mutu Kimia	30
4.4 Perhitungan Nilai Gizi AKG	33
V SIMPULAN DAN SARAN	36
5.1 Simpulan	36
5.2 Saran	36
SIMPULAN DAN SARAN	37
LAMPIRAN	42
RIWAYAT HIDUP	57

DAFTAR TABEL

1	Syarat mutu burger daging (SNI 8503:2018)	3
2	Kriteria mikrobiologi burger daging (SNI 8503:2018)	4
3	Kombinasi perlakuan perencanaan acak lengkap dua faktor pada penelitian <i>beef patty</i>	8
4	Hasil uji hedonik <i>beef patty</i> pada berbagai ketebalan dan metode pemasakan	14
5	Hasil uji mutu hedonik <i>beef patty</i> pada berbagai ketebalan dan metode pemasakan	21
6	Karakteristik fisik <i>beef patty</i>	28
7	Hasil analisis karakteristik kimia <i>beef patty</i> pada perlakuan terpilih	31
8	Kandungan gizi <i>beef patty</i> perlakuan terbaik	34

DAFTAR GAMBAR

1	Diagram alir pembuatan <i>beef patty</i> dalam penelitian	9
2	Lembar pengujian organoleptik uji hedonik	10
3	Lembar pengujian organoleptik uji mutu hedonik	11
4	Hasil uji hedonik parameter rasa <i>beef patty</i> pada variasi ketebalan dan metode pemasakan	15
5	Hasil uji hedonik parameter warna <i>beef patty</i> pada variasi ketebalan dan metode pemasakan	16
6	Hasil uji hedonik parameter aroma <i>beef patty</i> pada variasi ketebalan dan metode pemasakan	17
7	Hasil uji hedonik parameter tekstur <i>beef patty</i> pada variasi ketebalan dan metode pemasakan	19
8	Hasil uji hedonik parameter keseluruhan <i>beef patty</i> pada variasi ketebalan dan metode pemasakan	20
9	Hasil uji mutu hedonik parameter rasa <i>beef patty</i> pada variasi ketebalan dan metode pemasakan	22
10	Hasil uji mutu hedonik parameter warna <i>beef patty</i> pada variasi ketebalan dan metode pemasakan	23
11	Hasil uji mutu hedonik parameter aroma <i>beef patty</i> pada variasi ketebalan dan metode pemasakan	24
12	Hasil uji mutu hedonik parameter tekstur <i>beef patty</i> pada variasi ketebalan dan metode pemasakan	25
13	Hasil uji mutu hedonik parameter keseluruhan <i>beef patty</i> pada variasi ketebalan dan metode pemasakan	27
14	Hasil uji susut masak <i>beef patty</i> pada variasi ketebalan dan metode pemasakan	28
15	Hasil uji rendemen <i>beef patty</i> pada variasi ketebalan dan metode pemasakan	29

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 University.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



DAFTAR LAMPIRAN

1	Proses pembuatan <i>beef patty</i>	43
2	Pengujian organoleptik	43
3	Hasil uji hedonik parameter rasa	44
4	Hasil uji hedonik parameter warna	45
5	Hasil uji hedonik parameter aroma	46
6	Hasil uji hedonik parameter tekstur	47
7	Hasil uji hedonik parameter keseluruhan	48
8	Hasil uji mutu hedonik parameter rasa	49
9	Hasil uji mutu hedonik parameter warna	50
10	Hasil uji mutu hedonik parameter aroma	51
11	Hasil uji mutu hedonik parameter tekstur	52
12	Hasil uji mutu hedonik parameter keseluruhan	53
13	Hasil uji <i>cooking loss</i>	54
14	Hasil uji <i>cooking yield</i>	55
15	Hasil uji proksimat	56



@Hak cipta milik IPB 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 University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.