



## **IDENTIFIKASI KARAKTERISTIK SENSORI MI INSTAN DENGAN METODE *QUANTITATIVE DESCRIPTIVE ANALYSIS (QDA)* DI PT XYZ**

**EKA DEWI ANISYAH AZIS**



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2025**

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 mengulik kepentingan yang wajar IPB University.

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



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

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Identifikasi Karakteristik Sensori Mi Instan dengan Metode *Quantitative Descriptive Analysis (QDA)* di PT XYZ” 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 magang ini.

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

Bogor, Agustus 2025

Eka Dewi Anisyah Azis  
J0305211090

- 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 mengulik kepentingan yang wajar IPB University.  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



## ABSTRAK

EKA DEWI ANISYAH AZIS. Identifikasi Karakteristik Sensori Mi Instan dengan Metode *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA) di PT XYZ. Dibimbing oleh ANDI EARLY FEBRINDA.

Mi instan merupakan produk pangan dengan tren konsumsi yang terus meningkat. Aspek yang sangat diperhatikan adalah mutu sensori sebagai indikator penting bagi konsumen terhadap karakteristik mi instan. Berdasarkan hal tersebut produsen mi instan sangat memperhatikan pengendalian mutu sensori mi instan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa sensori pada beberapa parameter mi instan yang diproses dengan perbedaan tekanan *steam* pada proses *steaming*. Hasil pengujian *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA) membuktikan bahwa mi dengan tekanan *steam*  $0,4 \text{ kg/cm}^2$  memiliki warna kuning cerah dan mengkilat, tekstur kenyal, tidak ada rasa tepung terigu, tidak beraroma tepung terigu dan tekstur lebih lengket dibandingkan mi dengan tekanan *steam*  $0,2 \text{ kg/cm}^2$ . Hasil pengujian statistik T (Uji-t) menunjukkan bahwa perlakuan tekanan *steam*  $0,4 \text{ kg/cm}^2$  dan tekanan *steam*  $0,2 \text{ kg/cm}^2$  berbeda sangat signifikan terhadap atribut warna, aroma, rasa, kekenyalan dan kelengketan pada tingkat signifikansi 5%. Proses *steaming* dengan tekanan *steam* yang lebih besar berkontribusi terhadap proses gelatinisasi pati secara optimal dalam waktu yang singkat.

Kata kunci: mi instan, tekanan *steam*, *steaming*, gelatinisasi pati, *quantitative descriptive analysis*

## ABSTRACT

EKA DEWI ANISYAH AZIS. Identification of Sensory Characteristic of Instant Noodle using *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA) Method at PT XYZ. Supervised by ANDI EARLY FEBRINDA.

Instant noodles are a food product with a continuously increasing consumption trend. The aspect that is highly emphasized is sensory quality as an important indicator for consumers regarding the characteristics of instant noodles. Therefore, producers place great emphasis on controlling the sensory quality of their product. This study aims to analyze the sensory aspects of several parameters of instant noodles processed with different steam pressures during the steaming process. The results of the Quantitative Descriptive Analysis (QDA) test proved that noodles with a steam pressure of  $0,4 \text{ kg/cm}^2$  have a bright yellow color with shine, a chewy texture, no floury taste or aroma and a slightly sticky and slightly clinging texture compared to noodles with a steam pressure of  $0,2 \text{ kg/cm}^2$ . The results of the t-test that the treatment with a steam pressure of  $0,4 \text{ kg/cm}^2$  and a steam pressure of  $0,2 \text{ kg/cm}^2$  is significantly different in terms of color, aroma, taste, chewiness, and stickiness attributes at a 5% significance level. The steaming process with higher steam pressure contributes to the optimal gelatinization of starch in a short time.

Keywords: instant noodle, *steam* pressure, *steaming*, starch gelatinization, *quantitative descriptive analysis*



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 mengurangi 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 2025  
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.*



## **IDENTIFIKASI KARAKTERISTIK SENSORI MI INSTAN DENGAN METODE *QUANTITATIVE DESCRIPTIVE ANALYSIS (QDA)* DI PT XYZ**

**EKA DEWI ANISYAH AZIS**

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  
2025**

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 mengulik 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 University

## IPB University

Penguji pada ujian Laporan Proyek Akhir: Dr. Ir. Dewi Sarastani, M.Si

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

Judul Proyek Akhir : Identifikasi Karakteristik Sensori Mi Instan dengan Metode *Quanitative Descriptive Analysis (QDA)* di PT XYZ

Nama : Eka Dewi Anisyah Azis  
NIM : J0305211090

Disetujui oleh

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

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: 06 Agustus 2025

Tanggal Lulus:



## PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga proyek akhir ini berhasil diselesaikan dengan judul “Identifikasi Karakteristik Sensori Mi Instan dengan Metode *Quantitative Descriptive Analysis (QDA)*”. Penyusunan proyek akhir ini sebagai salah satu syarat untuk penulis meraih gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan IPB University. Dengan ini penulis menyadari dapat menyelesaikan laporan proyek akhir atas bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Ucapan terima kasih dan penghargaan penulis sampaikan kepada:

1. Ibu Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P. selaku ketua program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan sekaligus selaku dosen pembimbing yang senantiasa memberi arahan, bimbingan dan masukan bagi penulis.
2. Keluarga penulis khususnya Ibu Agustin Wahyuni yang selalu memberikan dukungan, doa dan motivasi untuk penulis.
3. Teman-teman IISMA AWARDE, Gold Glory Gosip, serta seseorang yang tidak dapat disebutkan, terima kasih karena selalu menemani, mendukung, dan bertumbuh bersama dengan penulis.
4. Serta tidak lupa penulis ucapkan terima kasih kepada Eka Dewi Anisyah Azis yaitu diri saya sendiri, karena selalu mampu belajar dan melihat *insight* positif dalam setiap kondisi baik senang maupun tidak, serta seperti dalam lirik Taylor Swift, “*You're on your own, kid—you always have been*,”. Serta kalimat indah yang penulis dapatkan “*Look!! You've made this far by your own!!! Here's to a new chapter filled with magic, growth, happiness and everything you deserve*”.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan akhir masih terdapat banyak kekurangan. Kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan untuk menunjang hasil yang lebih baik. Semoga laporan proyek akhir ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan pengetahuan.

Bogor, Agustus 2025

*Eka Dewi Anisyah Azis*



DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Mi Instan	3
2.2 <i>Steaming</i>	4
2.3 Gelatinisasi Pati	4
2.4 Analisis Organoleptik Uji Deskripsi	5
2.5 <i>Quantitative Descriptive Analysis (QDA)</i>	6
2.6 Pengujian Statistik T (Uji-t)	6
III METODE	8
3.1 Lokasi dan Waktu Proyek Akhir	8
3.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	8
3.3 Prosedur Kerja	8
3.4 Analisis Data	11
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	12
4.1 Proses Produksi Mi Instan	12
4.2 Karakteristik Sensori Mi Instan	13
4.3 Perbandingan Karakteristik Sensori Mi Instan	23
V SIMPULAN DAN SARAN	25
5.1 Simpulan	25
5.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	29
RIWAYAT HIDUP	39

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



1	Syarat mutu mi instan menurut SNI 3551:2018	3
2	Kriteria mikrobiologi	4
	Daftar atribut sensori mi instan	9

## DAFTAR GAMBAR

1	Diagram alir proses produksi mi instan	10
2	Mi dengan proses produksi menggunakan tekanan steam $0,2 \text{ kg/cm}^2$ (295) dan mi dengan tekanan steam $0,4 \text{ kg/cm}^2$ (623)	13
3	Perbandingan karakteristik atribut sensori warna mi dengan proses produksi menggunakan tekanan steam $0,2 \text{ kg/cm}^2$ (295) dan mi dengan tekanan steam $0,4 \text{ kg/cm}^2$ (623)	14
4	Perbandingan karakteristik atribut sensori aroma mi dengan proses produksi menggunakan tekanan steam $0,2 \text{ kg/cm}^2$ (295) dan mi dengan tekanan steam $0,4 \text{ kg/cm}^2$ (623)	16
5	Perbandingan karakteristik atribut sensori rasa mi dengan proses produksi menggunakan tekanan steam $0,2 \text{ kg/cm}^2$ (295) dan mi dengan tekanan steam $0,4 \text{ kg/cm}^2$ (623)	18
6	Perbandingan karakteristik atribut sensori kekenyalan mi dengan proses produksi menggunakan tekanan steam $0,2 \text{ kg/cm}^2$ (295) dan mi dengan tekanan steam $0,4 \text{ kg/cm}^2$ (623)	20
7	Perbandingan karakteristik atribut sensori kelengketan mi dengan proses produksi menggunakan tekanan steam $0,2 \text{ kg/cm}^2$ (295) dan mi dengan tekanan steam $0,4 \text{ kg/cm}^2$ (623)	22
8	Diagram spider web hasil uji QDA	23

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Hasil olah data uji <i>independent t-test</i>	30
2	Hasil olah data uji levene	32
3	Formulir uji deskripsi produk mi instan	33
4	Penjabaran skala interval pada formulir uji	34
5	Rekapitulasi data hasil pengujian QDA	36
6	Dokumentasi penelitian	37