

ANALISIS DESAIN PRODUK *DRIED BREADCRUMB* WHITE BERBASIS ORGANOLEPTIK DI PT LEGITT BOGA MANDIRI

ANDINI DEWI ARYANTI



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

- 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.

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

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Analisis Desain Produk *Dried Breadcrumb White* Berbasis Organoleptik di PT LeGitt Boga Mandiri” 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 proyek akhir ini.

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

Bogor, Juli 2024

Andini Dewi Aryanti
J0305201172

ABSTRAK

ANDINI DEWI ARYANTI. Analisis Desain Produk *Dried Breadcrumb White* Berbasis Organoleptik di PT LeGitt Boga Mandiri. Dibimbing oleh DWI YUNI HASTATI.

Desain produk diperlukan dalam proses pengembangan produk agar dapat menghasilkan produk dengan mutu dan kualitas sesuai harapan. *Dried breadcrumb* merupakan salah satu produk olahan roti berbentuk remahan melalui proses pengeringan. Tujuan proyek akhir ini yaitu untuk mendapatkan desain produk *dried breadcrumb white* melalui pengembangan formulasi berdasarkan hasil uji organoleptik. Uji perbandingan jamak digunakan untuk melihat tingkat kesamaan produk hasil *trial* dengan produk target pada parameter warna, bentuk granula, tekstur, rasa, dan keseluruhan. Berdasarkan hasil uji perbandingan jamak produk hasil *trial*, desain produk *dried breadcrumb white* formulasi 6 dengan penggunaan tepung beras 2,38-2,93%, air 34,51-35,06%, ragi 0,72-1,63%, *shortening* 0,60-1,51%, garam 0,60-1,51%, pengatur keasaman 0,05-0,96%, dan *bread improver* 0,01-0,92% memiliki modus penilaian panelis sebesar 0 di seluruh parameter yang menandakan *dried breadcrumb white* formulasi 6 tidak berbeda dengan produk target *dried breadcrumb white*. Desain produk ini diharapkan dapat dimanfaatkan untuk mengetahui pengaruh suatu bahan terhadap produk akhir yang dihasilkan.

Kata kunci: desain produk, *dried breadcrumb white*, formulasi

ABSTRACT

ANDINI DEWI ARYANTI. Analysis of Design Product Dried Breadcrumb White Organoleptic-Based at PT LeGitt Boga Mandiri. Supervised by DWI YUNI HASTATI.

Product design is needed in the product development process to produce products with the desired quality and standards. Dried breadcrumb are a type of bread product that is made from crumbs through a drying process. The aim of this final project is to obtain the design of a dried breadcrumb white product through formulation development based on the results of organoleptic testing. The multiple comparison test is used to assess the similarity level of trial products with the target product based on parameters such as color, granule shape, texture, taste, and overall parameters. Based on the results of multiple comparison tests of trial products, the design of dried breadcrumb white formulation 6 with the use of rice flour 2.38-2.93%, water 34.51-35.06%, yeast 0.72-1.63%, shortening 0.60-1.51%, salt 0.60-1.51%, acidity regulator 0.05-0.96%, and bread improver 0.01-0.92% has an mode panelist assessment score of 0 across all parameters, indicating that dried breadcrumb white formulation 6 is not significantly different from the target product. The design of this product is expected can be used to determine the effect of a material on the final product produced.

Key words: dried breadcrumb white, formulation, product design



@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.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2024
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.

ANALISIS DESAIN PRODUK *DRIED BREADCRUMB* WHITE BERBASIS ORGANOLEPTIK DI PT LEGITT BOGA MANDIRI

ANDINI DEWI ARYANTI

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
2024**



@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.

Judul Proyek Akhir : Analisis Desain Produk *Dried Breadcrumb White*
Berbasis Organoleptik di PT LeGitt Boga Mandiri
Nama : Andini Dewi Aryanti
NIM : J0305201172

Disetujui oleh

Pembimbing:
Dr. Dwi Yuni Hastati, S.T.P., D.E.A.



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: 15 Juli 2024

Tanggal Lulus:

PRAKATA

Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Allah *Subhanahu Wa Ta'ala* karena atas karunia dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan proyek akhir dengan judul “Analisis Desain Produk *Dried Breadcrumb White* Berbasis Organoleptik di PT LeGitt Boga Mandiri”. Penyusunan proyek akhir ini merupakan persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor.

Penulis menyampaikan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah terlibat dalam proses penyusunan proyek akhir ini baik secara langsung maupun tidak langsung, terutama kepada:

1. Bapak Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T. selaku Dekan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor.
2. Ibu Dr. Dwi Yuni Hastati, S.T.P., D.E.A. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing, memberi arahan serta saran kepada penulis.
3. Ibu Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P. selaku Ketua Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan.
4. Ibu Rianti Dyah Hapsari, S.T.P., M.Sc. selaku dosen pembimbing akademik.
5. Seluruh Dosen dan Staf Institut Pertanian Bogor yang telah memberikan saran, masukan, dan ilmu yang bermanfaat kepada penulis.
6. Bapak Suwardi Tanu, S.T.P., Bapak Bambang Sunaryo, Ibu Ratna Dewi Asih, S.E., dan seluruh staf karyawan yang telah memberikan dukungan, bimbingan, dan membantu selama pengumpulan data di PT LeGitt Boga Mandiri.
7. Bapak Suwaryanto S.E. dan Ibu Evi Susilawati selaku orang tua penulis yang telah memberikan doa serta dukungan kepada penulis.
8. Muhamad Fadly Alviansyah selaku adik penulis yang telah memberikan doa dan hiburan kepada penulis.
9. Reza, Dina, Hilda, Chelsy, Febiola, Upi, Esa, Manda, Shani, dan Nayah selaku teman-teman dekat penulis yang telah memberikan semangat dan dukungan kepada penulis.
10. Seluruh teman-teman Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan demi hasil yang lebih baik. Akhir kata penulis berharap semoga karya ini dapat memberikan manfaat dan wawasan bagi pembaca. Terima kasih.

Bogor, Juli 2024

Andini Dewi Aryanti

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
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>Dried Breadcrumb White</i>	3
2.2 Desain Produk	3
2.3 Pengujian Organoleptik	4
III METODE	6
3.1 Lokasi dan Waktu Laporan Proyek Akhir	6
3.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	6
3.3 Prosedur Kerja	6
3.3.1 Pengujian Organoleptik Produk Target	8
3.3.2 Rancangan Desain Produk	8
3.3.3 <i>Trial</i> Pembuatan Produk <i>Dried Breadcrumb White</i>	8
3.3.4 Pengujian Organoleptik Produk Hasil <i>Trial</i>	8
3.3.5 Evaluasi Hasil <i>Trial</i>	9
3.3.6 <i>Finish Product</i> atau <i>Finish Formulation</i>	9
3.3.7 Aplikasi Skala Produksi	9
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	10
4.1 Proses Pembuatan <i>Dried Breadcrumb White</i>	10
4.1.1 <i>Incoming Material</i>	10
4.1.2 <i>Preparation</i>	10
4.1.3 <i>Mixing</i>	10
4.1.4 Fermentasi	11
4.1.5 <i>Baking</i>	11
4.1.6 <i>Cooling, Sortasi, dan Cutting</i>	12
4.1.7 <i>Stalling</i>	12
4.1.8 <i>Crushing</i>	12
4.1.9 <i>Drying</i>	13
4.1.10 <i>Cooling</i>	13
4.1.11 <i>Packing</i>	13
4.2 Profil Sensori Produk Target <i>Dried Breadcrumb White</i>	14
4.3 Pengembangan Formulasi Produk <i>Dried Breadcrumb White</i>	15
4.4 Penilaian Panelis Terhadap Produk <i>Dried Breadcrumb White</i>	17
4.4.1 Parameter Warna Produk <i>Dried Breadcrumb White</i>	22
4.4.2 Parameter Bentuk Granula Produk <i>Dried Breadcrumb White</i>	23



4.4.3	Parameter Tekstur Produk <i>Dried Breadcrumbs White</i>	23
4.4.4	Parameter Rasa Produk <i>Dried Breadcrumbs White</i>	23
4.4.5	Parameter Keseluruhan Produk <i>Dried Breadcrumbs White</i>	24
4.5	Desain Produk <i>Dried Breadcrumbs White</i>	24
SIMPULAN DAN SARAN		26
5.1	Simpulan	26
5.2	Saran	26
DAFTAR PUSTAKA		27
LAMPIRAN		30
RIWAYAT HIDUP		43

DAFTAR TABEL

1	Hasil <i>analysis of variance</i> dan uji Duncan produk <i>dried breadcrumb white</i> hasil <i>trial</i>	22
2	Formulasi terpilih <i>dried breadcrumb white</i>	24

DAFTAR GAMBAR

1	Prosedur kerja	7
2	Grafik radar produk target <i>dried breadcrumb white</i>	14
3	Grafik uji perbandingan jamak formulasi 1	18
4	Grafik uji perbandingan jamak formulasi 2	18
5	Grafik uji perbandingan jamak formulasi 3	19
6	Grafik uji perbandingan jamak formulasi 4	19
7	Grafik uji perbandingan jamak formulasi 5	20
8	Grafik uji perbandingan jamak formulasi 6	20
9	Grafik radar produk <i>dried breadcrumb white</i>	25

DAFTAR LAMPIRAN

1	Form uji deskripsi produk target <i>dried breadcrumb white</i>	31
2	Form uji perbandingan jamak produk hasil <i>trial</i> untuk parameter warna	32
3	Form uji perbandingan jamak produk hasil <i>trial</i> untuk parameter tekstur	32
4	Form uji perbandingan jamak produk hasil <i>trial</i> untuk parameter bentuk granula	33
5	Form uji perbandingan jamak produk hasil <i>trial</i> untuk parameter rasa	33
6	Form uji perbandingan jamak produk hasil <i>trial</i> untuk parameter keseluruhan	34
7	Alur proses pembuatan <i>dried breadcrumb white</i>	35
8	Banyaknya penggunaan bahan yang digunakan pada saat <i>trial and error</i>	36
9	Modus hasil penilaian panelis terhadap produk <i>dried breadcrumb white</i> hasil <i>trial</i>	37
10	Hasil olah data uji ANOVA dengan SPSS	38
11	Hasil olah data uji Duncan dengan SPSS	40