

DAMPAK PENGGUNAAN GARAM A DAN GARAM B TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK BUMBU TABUR RASA X DI PT. MAGFOOD INOVASI PANGAN

NADIA MAISYAH



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



@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 AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan proyek akhir yang berjudul “Dampak Penggunaan Garam A Dan Garam B Terhadap Mutu Organoleptik Bumbu Tabur Rasa X di PT. Magfood Inovasi Pangan” adalah benar hasil karya saya dengan arahan dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam laporan akhir dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya sebagai penulis melimpahkan hak cipta dari laporan akhir saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2024

Nadia Maisyah
J0305201021



@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

ABSTRAK

NADIA MAISYAH. Dampak Penggunaan Garam A Dan Garam B Terhadap Mutu Organoleptik Bumbu Tabur Rasa X di PT. Magfood Inovasi Pangan. Dibimbing oleh DEWI SARASTANI.

Bumbu tabur adalah jenis bumbu yang digunakan untuk memberikan rasa lezat pada makanan dan jajanan. Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh konsentrasi garam merek B terhadap mutu organoleptik produk formula X, perubahan yang terjadi akibat pergantian dari garam A ke garam B dan dampak dari pergantian tersebut. Metode yang dilakukan adalah uji perbandingan jamak dan menggunakan tiga parameter, yaitu warna, rasa, dan aroma. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan garam merek B mengubah mutu organoleptik produk formula X dibandingkan dengan garam merek A. Pada parameter rasa, formula $X1=4,07$ dan $X2=4,21$ dinilai agak lebih baik dari pembanding, sedangkan $X3=5,26$ sama dengan pembanding. Parameter aroma menunjukkan nilai 4 untuk semua formula. Formula $X1=4,70$, formula $X2=4,69$, dan formula $X3=4,60$, menunjukkan agak lebih baik dari pembanding. Parameter warna menunjukkan bahwa formula $X1=4,47$, formula $X2=4,21$ dan formula $X3=4,07$ agak lebih baik dari pembanding. Berdasarkan penilaian secara keseluruhan, formula X2 adalah yang terbaik untuk bumbu tabur. Penggunaan garam B membuat mutu organoleptik dari bumbu tabur lebih baik dibandingkan bumbu tabur yang menggunakan garam A.

Kata kunci: bumbu tabur, jenis garam, uji perbandingan jamak

ABSTRACT

NADIA MAISYAH. Impact of Using Salt A and Salt B on the Organoleptic Quality of Seasoning Sprinkles Flavor X at PT. Magfood Inovasi Pangan. Supervised by DEWI SARASTANI.

Seasoning sprinkles are a type of seasoning used to provide a delicious taste to food and snacks. This study aims to determine the effect of the concentration of salt brand B on the organoleptic quality of formula X products, changes that occur due to the change from salt A to salt B, and the impact of the change. The study was conducted using the multiple comparison test method and used three parameters, namely color, taste, and aroma. The conclusion of the study shows that the use of salt brand B changes the organoleptic quality of formula X products compared to salt brand A. In the taste parameter, formula $X1 = 4.07$ and $X2 = 4.21$ are considered slightly better than the comparator, while $X3 = 5.26$ is the same as the comparator. The aroma parameter shows a value of 4 for all formulas. Formula $X1 = 4.70$, formula $X2$ is 4.69, and formula $X3$ is 4.60, indicating slightly better than the comparator. Color parameters show that formula $X1=4.47$, formula $X2=4.21$ and formula $X3=4.07$ are slightly better than the comparison. Based on the overall assessment, formula X2 is the best for the sprinkle seasoning. The use of salt B makes the organoleptic quality of the sprinkle seasoning better than the sprinkle seasoning using salt A.

Keywords: multiple comparison test, sprinkle seasoning, type of salt



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.

DAMPAK PENGGUNAAN GARAM A DAN GARAM B TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK BUMBU TABUR RASA X DI PT. MAGFOOD INOVASI PANGAN

NADIA MAISYAH

Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Supervisor Jaminan Mutu Pangan

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



@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.

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



Judul Laporan : Dampak Penggunaan Garam A Dan Garam B Terhadap Mutu Organoleptik Bumbu Tabur Rasa X di PT. Magfood Inovasi Pangan

Nama : Nadia Maisyah
NIM : J0305201021

@Hak cipta milik IPB University

Pembimbing:

Dr. R. Dewi Sarastani., M.Si

Disetujui oleh

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: 196607171990231003

Tanggal Ujian:
(09 Agustus 2024)

Tanggal Lulus:



@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

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Pelaksanaan magang yang dilaksanakan sejak bulan Agustus 2023 sampai bulan Januari 2024 . Penulis dapat menyelesaikan laporan proyek akhir dengan judul “Dampak Penggunaan Garam A Dan Garam B Terhadap Mutu Organoleptik Bumbu Tabur Rasa X di PT. Magfood Inovasi Pangan”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada dosen pembimbing Ibu Dr. Ir. Dewi Sarastani. M.Si. yang telah membimbing dan banyak memberi saran serta masukan dalam pembuatan laporan proyek akhir kepada penulis dan Ketua Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Ibu Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P., Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pembimbing akademik, moderator, dan penguji. Di samping itu, penghargaan penulis sampaikan kepada Ibu Muktiadin Latifah, S.T.P.,MSc selaku pembimbing lapang yang telah memberikan masukan dan saran selama ditempat magang tidak lupa penulis berterima kasih kepada Bapak Bening Seto selaku kepala PPIC yang telah mendampingi pada saat melakukan pengambilan data. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada kedua orang tua Bapak dan Ibu yang telah memberikan dukungan, doa, dan semangat kepada penulis. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada adik-adik dari penulis yaitu Nailah dan Naufal yang telah memberikan semangat, hiburan, serta kekuatan. Teman-teman magang yaitu Tsaniya, Siti, Nurul, dan Staff RnD di PT Magfood Inovasi Pangan yaitu Mba Sabil dan Mba Melinda yang telah memberikan dukungan dan semangat, tidak lupa penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh dosen dan teman-teman Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan angkatan 57 yang telah mensupport penulis untuk menyelesaikan laporan proyek akhir.

Penulis menyadari bahwa hasil laporan tugas akhir ini terdapat kekurangan. Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, 09 Agustus 2024

Nadia Maisyah



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Bumbu Tabur	3
2.2 Mutu Organoleptik	3
2.3 Uji Perbandingan Jamak	4
2.4 Uji Analisis SPSS ANOVA	5
III METODE	6
3.1 Lokasi dan Waktu	6
3.2 Teknik Pengumpulan Data	6
3.3 Metode Pengumpulan Data dan Analisis Data	6
3.4 Prosedur Kerja	6
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	11
4.1 Skor Rasa Bumbu Tabur Modifikasi	11
4.2 Skor Aroma Bumbu Tabur Modifikasi	12
4.3 Skor Warna Modifikasi	13
4.4 Bumbu Tabur Formula Modifikasi	14
V KESIMPULAN DAN SARAN	18
5.1 Kesimpulan	18
5.2 Saran	18
DAFTAR PUSTAKA	19
LAMPIRAN	21
RIWAYAT HIDUP	27

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 TABEL

1	Komposisi formula X garam merek A	7
2	Komposisi formula X1 garam merek B1	7
3	Komposisi formula X2 dengan garam merek B2	8
4	Komposisi formula X3 dengan garam merek B3	8
5	Pengisian uji perbandingan jamak parameter rasa	10

DAFTAR GAMBAR

1	Penyajian sampel uji	9
2	Penilaian panelis terhadap rasa bumbu tabur modifikasi formula X	11
3	Penilaian panelis terhadap aroma bumbu tabur modifikasi formula X	12
4	Penilaian panelis terhadap warna bumbu tabur modifikasi formula X	13
5	Garam A (pembanding)	14
6	Garam B1 (formula X1)	15
7	Garam B2 (formula X2)	16
8	Garam B3 (formula X3)	16

DAFTAR LAMPIRAN

1	Pengisian uji perbandingan jamak parameter rasa	22
2	Pengisian uji perbandingan jamak parameter aroma	23
3	Pengisian uji perbandingan jamak parameter warna	24
4	Rekapitulasi data ulangan 1	25
5	Rekapitulasi data ulangan 2	26