

**PENGARUH JENIS KEMASAN SELAMA PENYIMPANAN  
TERHADAP KOMPONEN MUTU *CHICKEN FLAVOUR*  
DI PT. XYZ**

**REGA AWISA PUTRI**



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

@Hak cipta milik IPB University

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.



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

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Pengaruh Jenis Kemasan selama Penyimpanan terhadap Komponen Mutu *Chicken Flavour* di PT. XYZ” 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 skripsi ini.

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

Bogor, Juli 2024

Rega Awisa Putri  
J0305201024

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan 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.

## ABSTRAK

REGA AWISA PUTRI. Pengaruh Jenis Kemasan selama Penyimpanan terhadap Komponen Mutu *Chicken Flavour* di PT XYZ. Dibimbing oleh ELZHA NUR FADILA.

PT. XYZ merupakan perusahaan yang bergerak di bidang *manufacturing* makanan, salah satunya produk kering seperti produk bumbu. Produk yang dibuat PT. XYZ di antaranya yaitu *chicken flavour* yang akan dijadikan sebagai objek penelitian dengan jenis kemasan berbahan plastik *nylon* dan aluminium foil. Adanya perubahan kemasan disebabkan penggantian kemasan sementara dari ketidaktersediaan stok kemasan aluminium foil sehingga digunakan kemasan *nylon*. Jenis kemasan dengan karakteristik berbeda dapat memengaruhi komponen mutu. Penelitian ini dilakukan dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) 2 faktor (jenis kemasan dan lama penyimpanan) dengan dua perlakuan (aluminium foil dan *nylon*) untuk memperoleh data komponen mutu dari kadar air dan mikrobiologi. Hasil menunjukkan terdapat perbedaan nyata dari kedua pengaruh faktor terhadap kadar air dengan nilai ( $0.436 > 0.05$ ) pada pengaruh jenis kemasan dan ( $0.122 > 0.05$ ) pada pengaruh lama penyimpanan. Hasil pengujian Angka Lempeng Total (ALT) diperoleh jumlah masih dalam batas standar BPOM yaitu  $3,2 \times 10^2$  koloni/g pada perlakuan kemasan *nylon* dan  $5,4 \times 10^2$  koloni/g pada perlakuan kemasan aluminium foil.

Kata kunci: *Chicken flavour*, jenis kemasan, lama penyimpanan

## ABSTRACT

REGA AWISA PUTRI. The Effect of Packaging Type During Storage on Quality Components of Chicken Flavour at PT XYZ. Supervised by ELZHA NUR FADILA.

PT. XYZ is a company engaged in the food manufacturing sector, including dry products such as seasonings. One of the products made by PT. XYZ is chicken flavor, which will be used as the subject of research with packaging made of plastic nylon and aluminum foil. The change in packaging is due to a temporary replacement because of the unavailability of aluminum foil stock, so nylon packaging is used instead. Packaging with different characteristics can affect quality components. This research is conducted using a Completely Randomized Design (CRD) with 2 factors (type of packaging and storage duration) and two treatments (aluminum foil and nylon) to obtain data on quality components such as moisture content and microbiology. The results show a significant difference in the effect of the two factors on moisture content with values of ( $0.436 > 0.05$ ) for the effect of packaging type and ( $0.122 > 0.05$ ) for the effect of storage duration. The Total Plate Count (TPC) test results show that the counts are still within the BPOM standard limits, with  $3.2 \times 10^2$  colonies/g for nylon packaging and  $5.4 \times 10^2$  colonies/g for aluminum foil packaging.

Keywords: Chicken flavour, type of packaging, storage time



@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.*

**PENGARUH JENIS KEMASAN SELAMA PENYIMPANAN  
TERHADAP KOMPONEN MUTU *CHICKEN FLAVOUR*  
DI PT. XYZ**

**REGA AWISA PUTRI**

Laporan Proyek Akhir  
Sebagai salah satu syarat 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

IPB University





**@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 : Pengaruh Jenis Kemasan selama Penyimpanan terhadap  
Komponen Mutu *Chicken Flavour* di PT XYZ

Nama : Rega Awisa Putri  
NIM : J0305201024

Disetujui oleh

Pembimbing:  
Nuzha Nur Fadila, S.K.M., M.Si.



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: 23 Juli 2024

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 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 karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Januari sampai bulan Februari 2024 ini ialah pengaruh kemasan dan masa simpan, dengan judul “Pengaruh Jenis Kemasan selama Penyimpanan terhadap Komponen Mutu *Chicken Flavour* di PT XYZ”. Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan hormat dan terima kasih kepada:

1. Ibu Elzha Nur Fadila, S.K.M., M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing, memberikan arahan, dan saran selama penelitian dalam penyusunan laporan proyek akhir.
2. Ibu Nurulita Rizka S.Pd dan Ibu Riyana Hermawati A.Md. selaku pembimbing lapang dalam pelaksanaan magang di PT XYZ yang telah memberikan arahan dan masukan selama magang.
3. Kedua orang tua Bapak Sutopo dan Ibu Lina Susanti yang telah memberikan doa, semangat, dan dukungan dalam menyelesaikan laporan proyek akhir.
4. Kak Theny, kak Putri, dan kak Rifky selaku *staff QC (Quality Control)* serta rekan-rekan *staff* yang tidak bisa disebutkan satu-persatu.
5. Teman-teman SJMP angkatan 57 yaitu Fannisa Febrian, Rahma Zulfa, Lutfiah Suci, Fathya Reizqi, serta lainnya yang sekaligus menjadi partner diskusi dalam penelitian penulis dan selalu memberikan semangat serta motivasi selama menjalankan perkuliahan.

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juli 2024

*Rega Awisa Putri*



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                             | vi |
| DAFTAR GAMBAR                            | vi |
| DAFTAR LAMPIRAN                          | vi |
| 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 Produk <i>Chicken Flavour</i>        | 3  |
| 2.2 Jenis Kemasan                        | 3  |
| 2.3 Komponen Mutu                        | 4  |
| 2.4 Kerangka Pemikiran                   | 5  |
| III METODE                               | 7  |
| 3.1 Desain, Lokasi, dan Waktu Penelitian | 7  |
| 3.2 Teknik Pengumpulan dan Analisis Data | 7  |
| 3.3 Prosedur Kerja                       | 8  |
| 3.4 Definisi Operasional                 | 9  |
| 3.5 Alur Penelitian                      | 10 |
| IV HASIL DAN PEMBAHASAN                  | 11 |
| 4.1 Uji Angka Lempeng Total (ALT)        | 11 |
| 4.2 Uji Kadar Air                        | 13 |
| V SIMPULAN DAN SARAN                     | 17 |
| 5.1 Simpulan                             | 17 |
| 5.2 Saran                                | 17 |
| DAFTAR PUSTAKA                           | 19 |
| LAMPIRAN                                 | 24 |
| RIWAYAT HIDUP                            | 31 |

## DAFTAR TABEL

|                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Teknik pengumpulan data                                        | 7  |
| 2. Definisi operasional                                           | 9  |
| 3. Hasil penghitungan pengujian ALT produk <i>chicken flavour</i> | 11 |
| 4. Hasil uji normalitas data                                      | 13 |
| 5. Hasil uji hipotesis (Uji T)                                    | 13 |
| 6. Rata-rata suhu dan kelembaban ruang penyimpanan                | 15 |
| 7. Laju transmisi uap air                                         | 16 |

## DAFTAR GAMBAR

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| 1. Kerangka pemikiran penelitian                     | 6  |
| 2. Diagram alir pengujian mikrobiologi (ALT)         | 8  |
| 3. Diagram alir pengujian kadar air                  | 9  |
| 4. Alur penelitian                                   | 10 |
| 5. Grafik jumlah ALT <i>chicken flavour</i>          | 12 |
| 6. Grafik perubahan kadar air <i>chicken flavour</i> | 14 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| 1. Acuan penelitian terdahulu terkait pengaruh berbagai jenis | 24 |
| 2. Pengamatan perlakuan produk <i>chicken flavour</i>         | 26 |
| 3. Hasil olah data SPSS                                       | 27 |
| 4. Pencatatan data suhu dan kelembaban                        | 28 |
| 5. Hasil analisis uji kadar air                               | 29 |
| 6. Hasil analisis uji Angka Lempeng Total (ALT)               | 30 |