



EVALUASI PRODUK AKHIR *DRIED BREADCRUMB* RASA MANGGA DI PT LEGITT BOGA MANDIRI

TAUFAN FEBRIYATNA



**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 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 “Evaluasi Produk Akhir *Dried Breadcrumb* Rasa Mangga di PT LeGitt Boga Mandiri” 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 proposal proyek akhir ini.

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

Bogor, Agustus 2025

Taufan Febriyatna
J0305202185

ABSTRAK

TAUFAN FEBRIYATNA. Evaluasi Produk Akhir *Dried Breadcrumb* Rasa Mangga di PT LeGitt Boga Mandiri. Dibimbing oleh MRR. LUKIE TRIANAWATI.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi mutu produk akhir *dried breadcrumb* rasa mangga. Pengujian fisik menunjukkan densitas 0,83 g/mL dan warna $L^* = 33,43$, $a^* = 1,03$, $b^* = 27,92$. Pengujian kimiawi menunjukkan kadar air 6,41%, kadar abu 2,24%, kadar lemak 3,64%, kadar protein 8,82%, dan kadar karbohidrat 78,78%. Uji organoleptik dengan 53 panelis menunjukkan penerimaan tertinggi pada penampakan (skor 5,77), diikuti warna (5,32), aroma (5,17), rasa (4,23), dan tekstur (3,89). Pengujian mikrobiologi menunjukkan bahwa produk memenuhi persyaratan keamanan pangan berdasarkan SNI 8906:2020. Hasil evaluasi mengidentifikasi perlunya optimasi proses pengeringan untuk menurunkan kadar air, perbaikan formulasi rasa dan tekstur, serta penggunaan kemasan dengan daya hambat uap air yang lebih baik. Secara keseluruhan, produk telah memenuhi aspek keamanan pangan, namun peningkatan mutu kimia dan sensoris diperlukan agar sesuai dengan standar mutu yang diharapkan.

Kata kunci: *dried breadcrumb*, organoleptik, mutu pangan, pengujian proksimat.

ABSTRACT

TAUFAN FEBRIYATNA. Final Product Quality Evaluation of Mango-Flavored Dried Breadcrumb at PT LeGitt Boga Mandiri. Supervised by MRR. LUKIE TRIANAWATI.

This study aimed to evaluate the quality of the final product, mango-flavored dried breadcrumbs. Physical analysis showed a density of 0.83 g/mL and color values of $L^* = 33.43$, $a^* = 1.03$, and $b^* = 27.92$. Chemical analysis indicated moisture content of 6.41%, ash content of 2.24%, fat content of 3.64%, protein content of 8.82%, and carbohydrate content of 78.78%. An organoleptic test involving 53 panelists revealed the highest acceptance for appearance (score 5.77), followed by color (5.32), aroma (5.17), taste (4.23), and texture (3.89). Microbiological analysis confirmed that the product complies with food safety requirements based on SNI 8906:2020. The evaluation results identified the need for optimization of the drying process to reduce moisture content, improvement of flavor and texture formulation, and the use of packaging with better water vapor barrier properties. Overall, the product meets food safety standards; however, improvements in chemical and sensory quality are necessary to align with the expected quality standards.

Keywords: dried breadcrumb, organoleptic, food quality, chemical testing.



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 University, 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.

- 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.

EVALUASI PRODUK AKHIR *DRIED BREADCRUMB* RASA MANGGA DI PT LEGITT BOGA MANDIRI

TAUFAN FEBRIYATNA

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
2025**



@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 : Evaluasi Produk Akhir *Dried Breadcrumb* Rasa Mangga di PT LeGitt Boga Mandiri

Nama : Taufan Febriyatna
NIM : J0305202185

Disetujui oleh:

Pembimbing I :
Mrr. Lukie Trianawati, S.T.P., 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 : 26 Agustus 2025

Tanggal Lulus :



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT. atas segala segala karunia-Nya sehingga laporan proyek akhir yang berjudul “Evaluasi Produk Akhir *Dried Breadcrumb* Rasa Mangga di PT LeGitt Boga Mandiri” dapat berhasil diselesaikan sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor.

Penulis mengucapkan rasa terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan laporan proyek akhir ini, terutama kepada :

1. Orang tua serta seluruh keluarga yang telah memberikan motivasi serta doa kepada penulis dalam penyelesaian laporan proyek akhir.
2. Ibu Mrr. Lukie Trianawati, S.T.P., M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dengan sabar dan memberikan banyak masukan kepada penulis.
3. Bapak Suwardi Tanu, S.T.P., selaku pembimbing lapangan di PT LeGitt Boga Mandiri yang telah memberikan izin untuk melakukan kegiatan PKL dan memberikan arahan untuk penyelesaian proyek akhir.
4. Karyawan/Staff di PT LeGitt Boga Mandiri yang telah memberikan dukungan kepada penulis.
5. Dosen serta seluruh tenaga pengajar di Sekolah Vokasi IPB yang telah memberikan ilmunya selama kegiatan perkuliahan.
6. Teman – teman SJMP angkatan 57 dan alumni yang telah memberikan masukan serta memberikan semangat selama proses penyusunan proyek akhir.
7. Teman – teman SJMP angkatan 58 yang telah membantu memberikan informasi serta berkontribusi pada proyek akhir penulis.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat kekurangan dalam penulisan laporan proyek akhir ini, oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat dibutuhkan dalam penyempurnaan laporan proyek akhir ini. Semoga laporan proyek akhir ini dapat bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Agustus 2025

Taufan Febriyatna



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 <i>Dried Breadcrumb</i>	3
2.2 Standar Regulasi <i>Dried Breadcrumb</i>	3
2.3 Evaluasi Mutu Produk <i>Dried Breadcrumb</i>	5
III METODE	6
3.1 Waktu dan Tempat	6
3.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	6
3.3 Prosedur Kerja	6
3.3.1 Uji organoleptik	7
3.3.2 Uji fisik	8
3.3.3 Uji kimia	8
3.3.4 Uji mikrobiologi angka lempeng total (ALT)	11
IV PEMBAHASAN	12
4.1 Proses Pembuatan <i>Dried Breadcrumb</i> Rasa Mangga	12
4.1.1 <i>Incoming material</i>	12
4.1.2 <i>Preparation</i>	12
4.1.3 <i>Mixing</i>	12
4.1.4 <i>Drying, cooling</i> dan <i>metal detector</i>	13
4.1.5 <i>Packing</i>	13
4.2 Hasil Pengujian Fisik	14
4.2.1 Pengujian densitas	14
4.2.2 Penilaian penampakan	14
4.2.3 Pengujian ukuran partikel	15
4.3 Hasil Pengujian Kimiawi	16
4.3.1 Hasil pengujian kadar air	16
4.3.2 Hasil pengujian kadar abu	18
4.3.3 Hasil pengujian kadar lemak	18
4.3.4 Hasil pengujian kadar protein	19
4.3.5 Hasil pengujian kadar karbohidrat	20
4.4 Hasil Pengujian Mikrobiologi	20
4.4.1 Hasil pengujian angka lempeng total (ALT)	21
4.4.2 Hasil pengujian <i>enterobacteriaceae</i>	21
4.4.3 Hasil pengujian kapang dan khamir	21
4.5 Penilaian Panelis Terhadap Produk <i>Dried Breadcrumb</i> Rasa Mangga	21



V

Hak cipta milik IPB University

IPB University

4.6	Hasil Evaluasi Mutu Produk <i>Dried Breadcrumb</i> Rasa Mangga	23
V	SIMPULAN DAN SARAN	26
5.1	Simpulan	26
5.2	Saran	26
	DAFTAR PUSTAKA	27
	LAMPIRAN	30
	RIWAYAT HIDUP	35

DAFTAR TABEL

1	Syarat mutu remah roti kering berdasarkan SNI 8906:2020	4
2	Batas maksimal cemaran mikroba pada remah roti kering	4
3	Hasil uji hedonik <i>Dried Breadcrumb</i> Rasa Mangga	22

DAFTAR GAMBAR

1	Prosedur kerja	7
2	Hasil pengujian warna dengan <i>Chromameter</i>	15
3	<i>Dried breadcrumb</i> rasa mangga	16
4	Usia panelis uji organoleptik	22
5	Grafik rata-rata pengujian organoleptik hedonik	23

DAFTAR LAMPIRAN

1	Penampakan <i>dried breadcrumb</i> rasa mangga	31
2	Pengujian warna <i>dried breadcrumb</i> rasa mangga	31
3	Hasil analisis uji proksimat oleh PT Nature Chem Synergy	32
4	Formulir uji organoleptik <i>dried breadcrumb</i> rasa mangga	33
5	Dokumentasi pengujian organoleptik	34
6	Hasil pengujian mikrobiologi <i>dried breadcrumb</i> rasa mangga	34
7	Hasil pengolahan data uji organoleptik	34