

IDENTIFIKASI ATRIBUT SENSORI *GLUTEN FREE ROLL BREAD* DENGAN METODE *QUANTITATIVE DESCRIPTIVE ANALYSIS (QDA)* DI PT AEROFOOD INDONESIA

CHELSY AULIA NURHALIZA



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

@Hak cipta milik IPB University

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 Atribut Sensori *Gluten Free Roll Bread* dengan Metode *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA) di PT Aerofood Indonesia” 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 proyek akhir ini.

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

Bogor, Juli 2024

Chelsy Aulia Nurhaliza
J0305201067

ABSTRAK

CHELSY AULIA NURHALIZA. Identifikasi Atribut Sensori *Gluten Free Roll Bread* dengan Metode *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA) di PT Aerofood Indonesia. Dibimbing oleh DWI YUNI HASTATI

Gluten free roll bread merupakan produk yang pada mulanya dirancang untuk konsumen dengan intoleransi terhadap gluten. Berdasarkan permintaan konsumen *inflight catering* dengan ketentuan khusus, dilakukan pengembangan produk dan reformulasi bahan baku. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa perbedaan atribut sensorial produk pada beberapa parameter, serta sebagai bentuk evaluasi potensi pengaruh jenis tepung terhadap sifat sensorial produk. Uji *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA) untuk mengetahui profil sensorial spesifik suatu produk. Hasil pengujian dengan QDA menghasilkan produk dengan penggunaan tepung beras memiliki tekstur lebih kering, rasa lebih *plain*, aroma lebih ringan, warna lebih kuning muda (pucat), dan kerapatan pori yang lebih rapat dibandingkan produk dengan penggunaan tepung premiks. Hasil pengujian statistik T (Uji-t) dapat dikatakan tidak berbeda nyata terhadap parameter tekstur, rasa, dan aroma, dan berbeda nyata untuk parameter warna dan kerapatan pori pada tingkat signifikansi 5%.

Kata kunci: *Gluten free roll bread*, reformulasi, *Quantitative Descriptive Analysis*

ABSTRACT

CHELSY AULIA NURHALIZA. Identification of Sensory Attributes of Gluten Free Roll Bread with Quantitative Descriptive Analysis (QDA) Method at PT Aerofood Indonesia. Supervised by DWI YUNI HASTATI

Gluten free roll bread is a product that was originally designed for consumers with gluten intolerance. Based on the demand of *inflight catering* consumers with special provisions, product development and reformulation of raw materials are carried out. This study aims to analyze the differences in product sensory attributes on several parameters, as well as a form of evaluation of the potential influence of flour type on product sensory properties. Quantitative Descriptive Analysis (QDA) test to determine the specific sensory profile of a product. The results of the test with QDA produce products with the use of rice flour have a drier texture, a plainer taste, a lighter aroma, a lighter yellow (pale) color, and a tighter pore density compared to products with the use of premixed flour. The results of the T-statistical test (T-test) can be said to be no significant difference in texture, taste, and aroma parameters, and significantly different for color and pore density parameters at a significance level of 5%.

Keywords: Gluten free roll bread, reformulation, Quantitative Descriptive Analysis

Judul Proyek Akhir : Identifikasi Atribut Sensori *Gluten Free Roll Bread* dengan Metode *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA) di PT Aerofood Indonesia
Nama : Chelsy Aulia Nurhaliza
NIM : J0305201067

Disetujui oleh

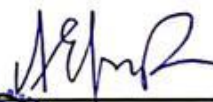
Pembimbing 1:
Dr. Dwi Yuni Hastati, S.T.P., D.E.A.



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 *Subhanaahu Wa Ta'ala* atas segala karunia-Nya sehingga laporan proyek tugas akhir ini berhasil diselesaikan dengan judul “Identifikasi Atribut Sensori *Gluten Free Roll Bread* dengan *Metode Quantitative Descriptive Analysis* (QDA) di PT Aerofood Indonesia”. Penyusunan proyek akhir ini sebagai salah satu persyaratan untuk penulis meraih gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor.

Terima kasih penulis ucapkan kepada pembimbing, Ibu Dr. Dwi Yuni Hastati, S.T.P., D.E.A. yang telah membimbing dan banyak memberi saran, serta untuk seluruh dosen yang telah memberikan waktu, tenaga, serta ilmunya kepada penulis selama menempuh pendidikan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Penghargaan penulis sampaikan kepada PT Aerofood Indonesia yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan kegiatan magang industri di perusahaan serta melaksanakan analisis atau penelitian untuk proyek tugas akhir, juga untuk Ibu Nuryulianti, Ibu Sandi Frida, Ibu Nurkhasanah, Bapak Wisnu Amerta, dan seluruh jajaran serta staf PT Aerofood Indonesia yang telah memberikan izin dan membantu selama pengumpulan data, yang namanya tidak dapat penulis cantumkan satu persatu. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada ayah, ibu, serta seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayangnya kepada penulis. Ucapan terimakasih juga tidak lupa penulis sampaikan kepada seluruh teman seperjuangan Supervisor Jaminan Mutu Pangan Angkatan 57, terutama teman-teman terdekat penulis Reza Salsa, Hildayani, Andini Dewi, Febiola Widiari, Dina Fitriana, dan Fanisa Febrian, yang selalu memberikan semangat dan masukan satu sama lain. Ucapan terakhir, penulis sampaikan terimakasih kepada teman-teman “*confidant*” yang telah menemani penulis sejak lama dan selalu memberikan semangat, apresiasi, serta selalu membantu penulis dalam banyak hal.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan akhir ini 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 ilmu pengetahuan.

Bogor, Juli 2024

Chelsy Aulia Nurhaliza

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
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>Gluten Free</i>	3
2.2 Analisis Organoleptik Uji Deskripsi	4
2.3 <i>Quantitative Descriptive Analysis (QDA)</i>	5
III METODE	6
3.1 Lokasi dan Waktu Proyek Akhir	6
3.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	6
3.3 Prosedur Kerja	6
3.3.1 Rekrutmen Panelis	6
3.3.2 <i>Focus Grup Discussion (FGD)</i>	7
3.3.3 Persiapan Sampel	7
3.3.4 Evaluasi Sensori <i>Quantitative Descriptive Analysis (QDA)</i>	7
3.3.5 Analisis Data	8
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	9
4.1 <i>Gluten Free Roll Bread</i>	9
4.1.1 Metode Pembuatan <i>Gluten Free Roll Bread</i>	10
4.1.2 Proses Pembuatan <i>Gluten Free Roll Bread</i>	10
4.2 Pengujian Organoleptik Uji <i>Quantitative Descriptive Analysis (QDA)</i>	11
4.3 Pengujian Statistik T (Uji-t)	12
4.4 Karakteristik Sensori Produk <i>Gluten Free Roll Bread</i>	13
4.4.1 Parameter Tekstur	14
4.4.2 Parameter Rasa	15
4.4.3 Parameter Aroma	16
4.4.4 Parameter Warna	17
4.4.5 Parameter Kerapatan Pori	18
V SIMPULAN DAN SARAN	20
5.1 Simpulan	20
5.2 Saran	20
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN	23
RIWAYAT HIDUP	30

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	Syarat mutu pangan diet khusus dengan intoleransi gluten	3
2	Hasil uji-t parameter tekstur	14
3	Hasil uji-t parameter rasa	15
4	Hasil uji-t parameter aroma	16
5	Hasil uji-t parameter warna	17
6	Hasil Uji-t parameter kerapatan pori	18

DAFTAR GAMBAR

1	Contoh sampel produk dalam kemasan	7
2	Diagram <i>spider web</i> hasil uji QDA	13
3	Perbandingan warna pada produk	17
4	Perbandingan kerapatan pori produk	19

DAFTAR LAMPIRAN

1	Formulir uji deskripsi produk <i>gluten free roll bread</i>	24
2	Penjabaran skala interval pada formulir uji	25
3	Contoh penyajian produk pada saat uji organoleptik sebelum produk dipotong	28
4	Diagram alur proses pembuatan <i>gluten free roll bread</i>	28
5	Rekapitulasi data hasil uji deskripsi	29