

# **KARAKTERISTIK SENSORIS, KIMIA DAN MIKROBIOLOGI PRODUK *FROZEN NUGGET* YANG DIKEMAS *VACUM* DAN *NON VACUM* DI PT D'MAMAM SEHATIN INDONESIA**

Oleh

**Galuh Anandita Novtiasti Isella**

## **RINGKASAN**

*Frozen food* merupakan olahan makanan berbahan daging yang dikemas dalam bentuk beku sehingga tahan lama dan mudah dalam penyajiannya. Keunggulan dari teknik pembekuan makanan adalah kualitas makanan seperti nilai nutrisi dan sifat organoleptik tetap terjaga. Tujuan dari penulisan ini adalah membandingkan sifat sensoris dari *nugget Chessy Broccarrot* yang dikemas secara *vacum* dan *non vacuum* serta mempelajari karakteristik kimia dan mikrobiologi pada produk *Frozen Nugget Chessy Broccarrot* yang dikemas secara *vacum* dan *non vacuum*. Laporan Tugas Akhir ini disusun berdasarkan Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan yang dilaksanakan pada Bulan Maret-Juni 2024 di PT Dmamam Sehatin Indonesia. Pengamatan dilakukan dengan pengumpulan data karakteristik sensoris produk *frozen nugget* yang dikemas secara *vacum* (P1) dan *non vacuum* (P2) meliputi warna, aroma, rasa, dan penampilan produk secara keseluruhan menggunakan 20 orang panelis tidak terlatih. Data yang diperoleh selanjutnya dilakukan analisis sidik ragam untuk mengetahui perbedaan antar perlakuan. Perlakuan yang berbeda di analisis lebih lanjut menggunakan uji DMRT. Data karakteristik fisik dan sensoris yang diperoleh pada produk *nugget* dengan menggunakan kemasan *vacuum* dan *non vacuum* memperlihatkan adanya pengaruh nyata pada tingkat kesukaan panelis yang telah diuji sensoris warna dan tekstur namun tidak berpengaruh pada aroma dan rasa. Kemasan *non vacuum* menunjukkan tingkat kesukaan yang lebih tinggi dan baik untuk digunakan sebagai kemasan pada produk *frozen nugget*.

Kata kunci : *frozen nugget, non vacuum, vacuum,*