

PENENTUAN WAKTU PROSES *MIXING* YANG OPTIMAL UNTUK PRODUK BUMBU BUBUK BERDASARKAN PARAMETER HOMOGENITAS KADAR GARAM DAN ORGANOLEPTIK

INTISARI

Oleh:

PATRIA ANHAR ROSYADI
20/460670/TP/12280

Bumbu bubuk sebagai salah satu produk yang digunakan untuk masakan saat ini telah banyak dikembangkan pada taraf komersil. PT Sumber Inti Pangan sebagai produsen bumbu bubuk berusaha untuk menghasilkan produk dengan kualitas yang dapat diterima konsumen serta mengoptimalkan proses *mixing* untuk meminimalkan reproses produk bumbu bubuk akibat produk yang belum homogen serta belum memenuhi persyaratan *quality control*. Adapun kualitas pencampuran produk bubuk dipengaruhi oleh durasi pencampurannya. Oleh karenanya dilakukan evaluasi durasi proses *mixing* yang untuk menentukan durasi *mixing* yang optimal.

Pada penelitian ini, dilakukan evaluasi proses *mixing* pada produk *mixed powder flavor chicken* dengan durasi *mixing* 20 menit, 25 menit, dan 30 menit. Evaluasi dilakukan pada parameter homogenitas dengan analisis intensitas segregasi menggunakan *Coefficient of variations* dari kadar garam serta evaluasi organoleptik aspek warna, aroma, dan rasa menggunakan metode *Difference From Control* dengan *reference product* sebagai acuan.

Dari hasil penelitian diperoleh bahwa pada parameter homogenitas diketahui durasi *mixing* 25 menit memiliki intensitas segregasi paling rendah yakni dengan *Coefficient of variations* sebesar 5,86%. Kemudian pada parameter organoleptik yang paling mendekati *reference product* untuk aspek warna yakni pada durasi *mixing* 25 menit dengan *mean difference* 0,089; untuk aspek rasa yakni pada durasi *mixing* 30 menit dengan *mean difference* 0,222; untuk aspek aroma yakni pada durasi *mixing* 25 menit dengan *mean difference* 0,044. Dari ketiga durasi *mixing* tersebut diperoleh durasi *mixing* yang paling optimal untuk produk bumbu *mixed powder flavor chicken* yakni pada durasi *mixing* 25 menit.

Kata kunci: Bumbu bubuk, durasi *mixing*, homogenitas, organoleptik, *Mixed powder flavor chicken*.

DETERMINATION OF OPTIMAL MIXING TIME FOR SEASONING POWDER BASED ON SALT CONTENT HOMOGENEITY AND ORGANOLEPTIC PARAMETERS

ABSTRACT

By:

PATRIA ANHAR ROSYADI

20/460670/TP/12280

Seasoning powder as a products used for cooking has now been widely developed commercially. PT Sumber Inti Pangan as a seasoning powder producer strives to produce products with quality that can be accepted by consumers while optimize the mixing process to minimize the reprocessing due to lack of homogeneity and do not meet quality control requirements. The quality of mixing is influenced by the duration of the mixing. Therefore, an evaluation of mixing duration was carried out to determine the optimal mixing duration.

In this study, an evaluation of mixing process was carried out on mixed powder flavor chicken product with mixing durations of 20 minutes, 25 minutes, and 30 minutes. The evaluation was carried out for homogeneity parameter with segregation intensity analysis using the Coefficient of variations of salt content and organoleptic evaluation of color, aroma, and taste aspects using Difference From Control method with the reference product as the control.

The results of the study showed on the homogeneity parameter, it is known that the 25 minutes mixing give the lowest intensity of segregation with a Coefficient of variations 5,86%. Then, on the organoleptic parameters that closest to the reference product in terms of color is 25 minutes mixing with a mean difference 0,089; in terms of taste is 30 minutes mixing with a mean difference 0,222; in terms of aroma is 25 minutes mixing with a mean difference 0,044. Of the three mixing durations, the optimal mixing duration for mixed powder flavor chicken was on 25 minutes.

Keywords: Seasoning powder, mixing duration, homogeneity, organoleptic, Mixed powder flavor chicken.