

## SIFAT ORGANOLEPTIK DAN BIAYA PRODUKSI CAMPURAN EKSTRAK DAGING HASIL PENGERINGAN DARI BEBERAPA METODE DI PT FOODEX INTI INGREDIENTS

### INTISARI

Oleh:

**RAISSA ANANDA DHIYANI**  
**21/479868/TP/13248**

Salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas bubuk ekstrak daging yakni proses pengeringannya. Proses pengeringan akan mempengaruhi kualitas organoleptik dari segi aroma, rasa, dan warna bubuk ekstrak daging dimana pengeringan dengan *microwave vacuum drying* cenderung dapat mempertahankan komponen flavor dan volatil. *Microwave vacuum drying* dan *vacuum drying* menjadi metode utama untuk mengeringkan bubuk ekstrak daging yang akhirnya hasil pengeringan tersebut akan dicampur dengan rasio *vacuum drying* : *microwave vacuum drying* 40:60. Namun, *microwave vacuum* yang menggunakan listrik untuk menghidupkan magnetron akan membutuhkan biaya yang lebih mahal daripada *vacuum drying* yang menggunakan solar. Untuk menekan biaya produksi dan mengetahui pengaruh rasio pengeringan dari aspek organoleptik, dilakukan pengujian *triangle test* untuk membandingkan rasio 40 : 60 *vacuum drying* : *microwave vacuum drying* dengan tiga rasio berbeda (60:40, 70:30, dan 80:20), dimana pada ketiga rasio ini, rasio pengeringan *vacuum drying* dinaikkan dari sebelumnya. Kemudian rasio yang tidak berbeda signifikan dengan rasio *existing* dilakukan analisis biaya produksinya menggunakan metode *variable costing* lalu dibandingkan dengan biaya produksi sebelumnya. Berdasarkan *triangle test*, rasio *vacuum drying*: *microwave vacuum drying* 60:40 tidak berbeda signifikan dengan rasio 40:60. Setelah dianalisis biaya produksinya, rasio 60:40 menghasilkan penghematan biaya sebesar 4,5% per kg dibandingkan rasio 40:60 atau rasio *existing*.

Kata kunci: biaya produksi, bubuk ekstrak daging, *drying*, rasio, organoleptik, *triangle test*.

**ORGANOLEPTIC PROPERTIES AND PRODUCTION COSTS OF DRIED  
MEAT EXTRACT MIXTURES FROM SEVERAL METHODS AT PT  
FOODEX INTI INGREDIENTS**

**ABSTRACT**

**By:**

**RAISSA ANANDA DHIYANI**

**21/479868/TP/13248**

One of the factors that affects the quality of meat extract powder is the drying process. The drying process will affect the organoleptic quality in terms of aroma, taste, and color of the meat extract powder where drying with microwave Vacuum Drying tends to be able to maintain the taste and volatile components. Microwave vacuum drying and vacuum drying are the main methods to dry meat extract powder which will finally be mixed with a vacuum drying:microwave vacuum drying ratio of 40:60. However, a microwave vacuum that uses electricity to turn on the magnetron will require a more expensive cost than vacuum drying that uses diesel. In order to reduce production costs and find out the differences from the organoleptic aspect, a triangle test was carried out to compare the ratio of 40:60 vacuum drying: microwave vacuum drying with three different ratios (60:40, 70:30, and 80:20), where in these three ratios, the vacuum drying ratio was increased from before. Then the ratio that is not significantly different from the existing ratio is analyzed using the variable costing method and then compared with the previous production cost. Based on the triangle test, the vacuum drying:microwave vacuum drying ratio of 60:40 is not significantly different from the ratio of 40:60. After analyzing the production cost, the 60:40 ratio results in a cost savings of 4.5% per kg compared to the 40:60 ratio or the existing ratio.

**Keywords:** production cost, meat extract powder, drying, ratio, organoleptic, triangle test.