

## SUMMARY

# PENGARUH FREKUENSI PEMANASAN ULANG TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK RENDANG DAGING

Created by NURUL MAULINA UTAMI

**Subject** : PENGARUH FREKUENSI PEMANASAN ULANG TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK RENDANG DAGING

**Subject Alt** : PENGARUH FREKUENSI PEMANASAN ULANG TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK RENDANG DAGING

**Keyword** : FREKUENSI PEMANASAN ULANG; MUTU ORGANOLEPTIK; RENDANG DAGING;

### **Description :**

Latar Belakang : Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang harus selalu tersedia dalam jumlah yang cukup, mutu yang memadai, dan harga terjangkau untuk dapat menjamin kelangsungan hidup. Penyediaan makanan oleh rumah tangga, restoran, hotel dan industri catering biasanya dalam bentuk makanan simpan yang kemudian dipanaskan kembali. Rendang daging merupakan makanan yang berbahan dasar daging dan santan kelapa. Pembuatan rendang daging memerlukan waktu yang cukup lama dan dibuat dalam jumlah yang banyak dimana rendang daging tidak habis dimakan dalam satu waktu dan dilakukan pengawetan terhadap rendang tersebut dengan cara penyimpanan suhu ruang dan pemanasan. Banyak sekali perubahan-perubahan yang terjadi selama penyimpanan dan pemanasan secara berulang yang akan mengubah warna, rasa, tekstur dan aroma dari rendang daging tersebut.

Tujuan : Mengetahui pengaruh frekuensi pemanasan ulang terhadap mutu organoleptik rendang daging.

Metode Penelitian : Penelitian ini adalah penelitian yang bersifat ekperimental dan kuantitatif. Sedangkan sampelnya sebanyak 14 kali pemanasan. Analisa data pada penelitian ini menggunakan uji One Way Anova. Teknik ini digunakan untuk membandingkan sampel dengan skala nominal dan uji sensori (warna, aroma, tekstur, rasa dan tingkat kesukaan) dengan jumlah panelis 20 orang semi terlatih.

Hasil : Berdasarkan hasil penelitian dapat ditentukan resep standar rendang daging yang digunakan untuk menentukan kriteria uji organoleptik dan tingkat kesukaan secara umum. Hasil uji organoleptik dari penelitian rendang daging meliputi rasa memiliki penurunan pada pemanasan ke-5, warna pada pemanasan ke-4, aroma pada pemanasan ke-3, tekstur ke-6 dan tingkat kesukaan ke-3.

Kesimpulan :Bahwa frekuensi pemanasan ulang berpengaruh besar terhadap mutu organoleptik, dalam artian semakin banyak perlakuan pemanasan ulang maka semakin menurun pula mutu rendang daging. Pemanasan ulang rendang daging sebaiknya dilakukan sampai pemanasan ketiga yaitu hari ketiga setelah pemanasan.

**Date Create** : 20/12/2013

**Type** : Text

**Format** : PDF

**Language** : Indonesian  
**Identifier** : UEU-Undergraduate-2009-32-022  
**Collection** : 2009-32-022  
**Source** : Perpustakaan Esa Unggul  
**Relation Collection** Universitas Esa Unggul  
**COverage** : Sivitas Akademika Universitas Esa Unggul  
**Right** : Copyright @2013 by UEU Library

**Full file - Member Only**

If You want to view FullText...Please Register as MEMBER

**Contact Person :**

Astrid Chrisafi (mutiaraadinda@yahoo.com)

Thank You,

Astrid ( astrid.chrisafi@esaunggul.ac.id )

Supervisor