

LAPORAN TUGAS AKHIR

**ANALISA TEKNIK PENGAWETAN PALING EFEKTIF UNTUK
NASI KEBULI DALAM BENTUK *FROZEN***

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Ahli Madya**



Disusun oleh
SHABRINA ZAKIA IMANI
NIM : 19071054

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2022

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Analisa Teknik Pengawetan Paling Efektif Untuk Nasi Kebuli

Dalam Bentuk *Frozen*

Penulis : Shabrina Zakia Imani

NIM : 19071054

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari selasa, tanggal 2 Agustus 2022.

Disahkan oleh :

Ketua penguji,



Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc

NIP. 198402032019031005

Anggota 1



Liza Amalia Putri,S.S.M.A.

NIP.198406262019032013

Anggota 2



Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc

NIP19709082019031006

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E,MM

NIP. 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Analisa Teknik Pengawetan Paling Efektif Untuk Nasi Kebuli
Dalam Bentuk *Frozen*
Penulis : Shabrina Zakia Imani
NIM : 19071054
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 12 Juli 2022

Pembimbing I



Asriadi Masnar,S.Gz,M.Sc
NIP. 198709082019031006

Pembimbing II



Ratih Titik Haryati.S.Pd.,M.Si
NIDN.0601068604

Mengetahui,
Koordinator Program Studi



Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc
NIP. 198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS

TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Shabrina Zakia Imani
NIM : 190710154
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Analisa Teknik Pengawetan Paling Efektif Untuk Nasi Kebuli Dalam Bentuk *Frozen* adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme**. Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar- benarnya.

Jakarta, 11 Juli 2022

Yang menyatakan,



Shabrina Zakia Imani

NIM. 19071054

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Nonekslusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : Analisa Teknik Pengawetan Paling Efektif Untuk Nasi Kebuli Dalam Bentuk *Frozen* beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Nonekslusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 11 Juli 2022

Yang menyatakan,



Shabrina Zakia Imani

NIM. 19071054

PRAKATA

Puji Syukur Kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan Tugas Akhir ini merupakan salah satu persyaratan guna mencapai gelar Ahli Madya DIII Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam pembuatan tugas akhir ini, penulis akan melakukan pengamatan teknik pengawetan pada Nasi Kebuli. Berdasarkan hal tersebut, penulis menyusun tugas akhir dengan judul **“Analisa Teknik Pengawetan Paling Efektif Untuk Nasi Kebuli Dalam Bentuk *Frozen*”**.

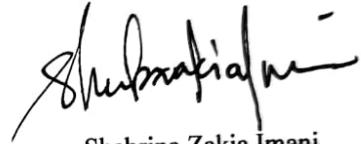
Dalam pembuatan proposal ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada disekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa, Allah SWT serta baginda Nabi Muhammad SAW.
2. Dr. Tipri Rose Kartika, MM. Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif
3. Dr. Benget Simamora, M.M., Wakil Direktur Bidang Akademik
4. Anindita Budi Astuti, S.E, MM Ketua Jurusan Pariwisata
5. Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd, MM Sekretaris Jurusan Pariwisata
6. Dimas Bayu Pinandoyo, .S., M.Sc., Koordinator Program Studi Seni Kuliner
7. Asriadi Masnar, S.Gz, M.Sc., sebagai Pembimbing I
8. Ratih Titik Haryati.S,Pd.,M.Si., sebagai Pembimbing II
9. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani penulis selama penulis menempuh pendidikan disini.
10. Instansi terkait

12. Kepada Teman Hidup, Achmad Rayhan. Serta teman – teman di Program Studi Seni Kuliner yang sudah mensupport dan memotivasi penulis, sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam pembuatan proposal tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk proposal tugas akhir ini.

Jakarta, 11 Juli 2022



Shabrina Zakia Imani

NIM 19071054

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir	:	Analisa Teknik Pengawetan Paling Efektif Untuk Nasi Kebuli Dalam Bentuk <i>Frozen</i>
Penulis	:	Shabrina Zakia Imani
Pembimbing I	:	Asriadi Masnar
Pembimbing II	:	Ratih Titik Haryati

Kebuli Rice in a Frozen state and in vacuum has not been widespread and sold in large quantities, so many people are worried if they bring Kebuli Rice for long trips or store with a long enough mass. Aiming to determine the resistance of Kebuli Rice for more than 30 days with different preservation techniques, Frozen and in vacuum and Frozen but not in vacuum affects organoleptic properties. Using the Hedonic method with the Anova test α 5%

Keywords : Basmati Rice, Frozen Food, Preservation

Nasi Kebuli dalam keadaan Frozen dan di vakum belum tersebar luas dan dijual dengan banyak, sehingga banyak orang khawatir jika membawa Nasi Kebuli untuk perjalanan jauh atau menyimpan dengan massa yang cukup lama. Bertujuan untuk mengetahui ketahanan Nasi Kebuli lebih dari 30 hari dengan teknik pengawetan yang berbeda, Frozen dan di vakum serta Frozen namun tidak di vakum berpengaruh terhadap sifat Organoleptik. Menggunakan metode Hedonik dengan uji Anova α 5%

Kata Kunci : Beras Basmati, Frozen Food, Pengawetan

DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR	
DAN BEBAS PLAGIARISME	
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	
PRAKATA	ii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah.....	3
D. Rumusan Masalah	3
E. Tujuan Penelitian	3
F. Manfaat Penelitian	4
BAB II	5
TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Tinjauan Umum	5
2. Tinjauan Teknik Pengawetan.....	8
B. Tinjauan Khusus	11
1. Tinjauan tentang Teknik Pengawetan	11
2. Tinjauan Tentang Nasi Kebuli	12
3. Tinjauan Pengawetan suhu rendah.....	12
4. Tinjauan Uji Organoleptik	13
BAB III	14
METODE PELAKSANAAN	14
A. Data/Objek Penulisan.....	14
B. Teknik Pengumpulan Data.....	14
1. Metode Penelitian.....	15
2. Teknik Pengumpulan Data.....	15

3.	Pengukuran dan Analisa Data	15
C.	Ruang Lingkup.....	16
1.	Peran Penulis.....	16
2.	Kategori karya.....	16
3.	Ide kreatif	17
D.	Prosedur peningkatan pengembangan produk (Langkah Kerja)	17
1.	Jumlah Unit Percobaan	18
2.	Penentuan Bilangan Acak	18
3.	Pra Produksi	19
4.	Bahan dan alat	21
E.	Alur Kerja Eksperimen	26
BAB IV	30	
HASIL DAN PEMBAHASAN	30	
A.	Tahap Percobaan Final	30
B.	Hasil Uji Sensori Terhadap Teknik Pengawetan pada Nasi Kebuli dalam bentuk Frozen	36
1.	Aroma.....	36
2.	Rasa	39
3.	Tekstur	42
4.	Warna	45
BAB V	52	
KESIMPULAN DAN SARAN	52	
A.	Kesimpulan.....	52
B.	Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	54	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.Beras Basmati.....	5
Gambar 2. Diagram Aliran Rancangan	21
Gambar 3. Alur Kerja.....	27

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Bobot nilai kuisioner.....	16
Tabel 2. Variabel Nasi Kebuli dengan Teknik Pengawetan	17
Tabel 3. Penentuan Bilangan Acak	19
Tabel 4. Layout Percobaan	19
Tabel 5. Bahan Pembuatan	22
Tabel 6. Alat-alat	24
Tabel 7. Tahap Percobaan.....	30
Tabel 8. Tahap Pengamatan	33
Tabel 9. Nilai Rata-Rata Tingkat Kesukaan Panelis.....	37
Tabel 10. Uji Duncan Terhadap Tingkat Kesukaan Aroma.....	38
Tabel 11. Nilai Rata-Rata Tingkat Kesukaan Terhadap Pengawetan Pada Nasi Kebuli dalam bentuk Frozen.....	40
Tabel 12. Uji Duncan Terhadap Rasa	41
Tabel 13. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Pengawetan Pada Nasi Kebuli dalam Bentuk Frozen	42
Tabel 14. Uji Duncan Terhadap Tingkat Kesukaan Tekstur.....	43
Tabel 15. Nilai Rata-Rata Tingkat Kesukaan Terhadap Pengawetan Pada Nasi Kebuli dalam bentuk Frozen.....	45
Tabel 16. Uji Duncan Terhadap Tingkat Kesukaan Tekstur.....	47

Tabel 17. Foodcost pada nasi kebuli 48

Tabel 18. Foodcost pusat kontrol 49