

ABSTRAK

MOHAMMAD FAJRI FAUZI, Analisis Kualitas Produk Dan Ketahanan Daya Simpan Dalam Pengadaan Makanan Di Rutan Polres Cianjur (studi pada katering CV Ilham 2 Cianjur), dibawah bimbingan Agus Sudono, SE.,MM., Herry Ryana M.Pd.,

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh permasalahan kurangnya kualitas produk yang dihasilkan oleh Katering CV Ilham yang belum menerapkan pentingnya standarisasi dan bahan baku yang akan digunakan untuk diolah, dan mengukur tingkat ketahanan daya simpan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas produk dan menetapkan ketahanan daya simpan yang dihasilkan oleh katering Cv Ilham 2 Cianjur dalam penyediaan makanan di Rutan Polres Cianjur. Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan pengujian panelis. Untuk mengolah data digunakan Microsoft Excel 2007.

Penelitian ini menggunakan metode deskripsi dengan empat parameter yaitu rasa, tekstur, penampilan, dan aroma yang di nilai oleh panelis dan menghasilkan bahwa kualitas produk dari segi rasa adalah 3.41, dalam segi tekstur adalah 199 , dari segi penampilan adalah 197, dari segi aroma adalah 181. Sedangkan dari hasil pengujian ketahanan daya simpan yang dihasilkan antara produk makanan yang disatukan dengan lauk pauknya dan yang tidak disatukan dengan lauk pauknya ternyata lebih tahan lama mutu produk makanan yang tidak disatukan dengan lauk pauknya, selain itu produk makanan yang di teliti tersebut tekstur, tampilan, dan aroma ternyata yang cepat menurun mutunya dari keempat parameter yang diteliti tersebut adalah dari segi aroma terlihat pada saat produk nasi tersebut di olah dan sudah terbungkus pada jam ke 3 pun aroma yang dihasilkan sudah menurun.

Dalam penyediaan bahan baku sebaiknya pihak katering CV Ilham Menyediakan lemari es supaya dalam penyimpanan bahan baku bisa tahan lama, Pada pengolahan nasi bungkus harus lebih di perhatikan lagi standarisasi makanannya sehingga kualitas produk yang dihasilkan konstan. Pada kualitas produk makanan supaya diperhatikan lagi dalam pengolahannya dengan memperhatikan bumbu-bumbu masakan setiap menu makanan yang dihasilkan, dan Pada saat membungkus makanan seharusnya menu makanan di pisahkan dengan lauk pauknya supaya menghindari terjadinya cepat menurun mutu dari nasi bungkus tersebut dan alangkah baiknya pada saat membungkus nasi menggunakan daun pisan tanpa menggunakan kertas nasi

Kata Kunci : Kualitas Produk, Ketahanan Daya Simpan, Penyediaan Makanan

ABSTRACT

MOHAMMAD FAJRI FAUZI, Analisis Kualitas Produk Dan Ketahanan Daya Simpan Dalam Pengadaan Makanan Di Rutan Polres Cianjur (studi pada katering CV Ilham 2 Cianjur), Agus Sudono, SE., MM., As a First Adviser and Herry Ryana M.Pd., As a Second Adviser.

This study was motivated by the lack of sufficient quality of products produced by CV Ilham Catering which have not implemented the importance of standardization and raw materials to be used for processing, and measuring level of power saving. This study aimed to analyze the quality of products and establish storability resistance generated by CV Ilham Catering 2 Cianjur for supplying of foods in Rutan Polres Cianjur. Method of data collection was done by observation, interview and the testing of panelist. For processing data used Microsoft Excel 2007.

This study used description method with four parameters, they were taste, texture, appearance and aroma which is assessed by the panelist and produced that the quality product in term of taste is 3.14, in term of texture is 199, in term of appearance is 197 and in term of aroma is 181. While the results of testing the resilience of the resulting power savings between food products together with side dishes and were not united with the side dishes were more durable quality of food products is not united with the side dishes, Besides food products studied the texture, appearance and aroma turns the rapidly declining quality of the four parameters studied in terms of aroma is visible when the product is processed rice and already wrapped at the 3rd hour was scent produced has decreased.

In the supply of raw materials should the CV Ilham Catering include refrigerators so that the storing of raw materials can be durable. In the processing of rice packets should be noted again that the standardization of food product quality is constant. On the quality of food products in order to be considered again in the processing with regard spices cooking any food menu is generated and at the time of wrapping food should be separated food menu with side dishes in order to avoid a rapid decline of the quality of cooked rice and it is good at the time of rice wraps using banana leaves without the use of rice paper.

Keywords: Product Quality, Durability Power Save, Supply of Food