



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PENGUJIAN MUTU FISIK DAN KIMIA MINUMAN SARI BUAH *APPLE CLASSIC* DI PT AMANAH PRIMA INDONESIA, TANGERANG

DIHAN NUR AGUSTIN



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Pengujian Mutu Fisik dan Kimia Minuman Sari Buah *Apple Classic* di PT Amanah Prima Indonesia, Tangerang” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2022

Dihan Nur Agustin
J3E219142



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



RINGKASAN

DIHAN NUR AGUSTIN. Pengujian Mutu Fisik dan Kimia Minuman Sari Buah *Apple Classic* di PT Amanah Prima Indonesia, Tangerang. *Physical and Chemical Quality Testing for Apple Classic Fruit Juice Drinks at PT Amanah Prima Indonesia, Tangerang*. Dibimbing oleh MADE GAYATRI ANGGARKASIH.

PT Amanah Prima Indonesia merupakan industri yang memproduksi minuman jus buah-buahan lokal untuk pasar HORECA (Hotel, *Restaurant* dan *Cafe*) dengan menggunakan merek TOZA yang merupakan produk andalan. Salah satu buah yang diminati masyarakat adalah apel. Apel tergolong buah yang mudah busuk dan rusak, sehingga perlu pengolahan buah lebih lanjut untuk memperpanjang masa simpannya seperti diolah menjadi minuman sari buah. Mutu minuman sari buah dipengaruhi oleh bahan baku yang digunakan dan juga pada proses produksi. Pengolahan minuman sari buah *apple classic* yang baik harus disetarakan dengan mutu yang baik secara fisik dan kimia. Pengujian fisik dan kimia berperan penting terhadap mutu produk minuman sari buah *apple classic* yang dihasilkan dari segi rasa, penampilan produk, dan keamanan produk yang dapat berdampak pada kesehatan.

Pengujian produk minuman sari buah *apple classic* di PT Amanah Prima Indonesia dilakukan secara fisik dan kimia. Pengujian secara fisik meliputi penilaian sensori pada warna, rasa, dan aroma produk dengan memanfaatkan indera manusia. Sedangkan pengujian kimia meliputi pengukuran total padatan terlarut dan pengujian asiditas. Pengukuran total padatan terlarut pada produk dilakukan dengan mengukur kadar fruktosa atau tingkat kemanisan produk menggunakan alat refraktometer. Pengujian asiditas dilakukan menggunakan metode titrimetri untuk mengukur tingkat keasaman pada produk. Pada setiap pengujian terdapat standar perusahaan yang harus dipenuhi untuk mendapatkan kualitas produk yang terbaik. Standar total padatan terlarut untuk minuman sari buah *apple classic* sebesar 11 °Brix. Standar asiditas untuk minuman sari buah *apple classic* adalah 0,50 g/100 ml sampel.

Metode pengumpulan data primer dilakukan dengan wawancara dan ikut kerja secara langsung. Salah satu data primer adalah data pengujian produk yang diperoleh dengan melakukan pengujian terhadap brix dan asiditas. Sedangkan data sekunder diperoleh dari studi pustaka. Pengujian produk minuman sari buah *apple classic* di PT Amanah Prima Indonesia telah berjalan dengan baik. Namun sebaiknya perusahaan harus melakukan pemeliharaan alat pengujian secara berkala supaya dapat mempertahankan mutu dan keseragaman produk yang dihasilkan. Perlu dilakukan peningkatan kesadaran dan pengetahuan kepada SDM, terutama QC terkait pentingnya menjaga mutu dan keamanan pangan.

Kata kunci: asiditas, pengujian produk, sari buah *apple*, total padatan terlarut



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.



**PENGUJIAN MUTU FISIK DAN KIMIA MINUMAN SARI
BUAH *APPLE CLASSIC* DI PT AMANAH PRIMA
INDONESIA, TANGERANG**

DIHAN NUR AGUSTIN



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir

sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya pada

Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Penguji pada ujian Laporan Akhir: M Agung Zaim Adzkiya S.Si., M.Si.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Judul Laporan Akhir : Pengujian Mutu Fisik dan Kimia Minuman Sari Buah
Apple Classic di PT Amanah Prima Indonesia, Tangerang
Nama : Dihan Nur Agustin
NIM : J3E219142

Disetujui oleh

Pembimbing:
Made Gayatri Anggarkasih, S.T.P., M.Si.



Diketahui oleh
Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi:
Dr. Andi Early Febrinda S.T.P., M.P.
NIP. 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi:
Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian: 12 Juli 2022

Tanggal Lulus: 02 AUG 2022