



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