



KORELASI SUHU DAN WAKTU PENGGORENGAN TERHADAP KADAR AIR MIE GORENG JALAPENO DI PT JAKARANA TAMA

LAVIOLA GUNAWAN



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 TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Korelasi Suhu dan Waktu Penggorengan terhadap Kadar Air Mie Goreng Jalapeno di PT Jakarana Tama” 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 Daftar Pustaka di bagian akhir laporan tugas akhir ini.

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

Bogor, Juli 2022

Laviola Gunawan
J3E219149



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



RINGKASAN

LAVIOLA GUNAWAN. Korelasi Suhu dan Waktu Penggorengan terhadap Kadar Air Mie Goreng Jalapeno di PT Jakarana Tama. *Correlation of Frying Temperature and Time to Moisture Content of Jalapeno Fried Noodle at PT Jakarana Tama*. Dibimbing oleh CAECILLIA CHRISMIE NURWITRI.

Mi instan merupakan makanan cepat saji yang terbuat dari tepung terigu sebagai bahan utamanya dengan atau penambahan bahan lainnya. Mi instan dijadikan sebagai makanan favorit sebagian besar negara-negara Asia termasuk di Indonesia. Mi instan adalah produk pangan kering dengan nilai kadar air maksimal yaitu 10%, sehingga mi instan memiliki umur simpan yang lama. Mi Goreng Jalapeno merupakan salah satu produk mi instan dari PT Jakarana Tama yang memiliki rasa pedas dengan tekstur mi yang kenyal. Mi Goreng Jalapeno memiliki kandungan air sebesar 2,5-4,5%, sehingga mi ini dapat bertahan hingga 11 bulan. Salah satu faktor yang mempengaruhi nilai kadar air pada Mi Goreng Jalapeno yaitu proses penggorengan. Parameter yang perlu diperhatikan saat proses penggorengan yaitu suhu dan waktu penggorengan. Oleh karena itu dilakukan analisis korelasi antara suhu dan waktu penggorengan terhadap nilai kadar air pada Mi Goreng Jalapeno.

Korelasi merupakan ukuran dari seberapa dekat dua variabel berubah dalam hubungan satu sama lain. Analisis korelasi pada penelitian ini dilakukan untuk mengetahui nilai dari hubungan suhu dan waktu penggorengan terhadap hasil kadar air pada Mi Goreng Jalapeno. Suhu dan waktu penggorengan akan berperan sebagai variabel bebas dan nilai kadar air berperan sebagai variabel terikat. Variabel bebas merupakan variabel yang akan mempengaruhi atau merubah hasil dari variabel terikat. Analisis korelasi dilakukan dengan metode korelasi parsial dan regresi linear. Hasil analisis dengan regresi linear dilakukan uji lanjut dengan uji-t. Pengujian lanjut tersebut dilakukan untuk mengetahui nilai signifikansi dari setiap variabel bebas terhadap variabel terikat.

Pada hasil analisis dengan metode korelasi parsial didapatkan nilai koefisien korelasi dari suhu dan waktu penggorengan sebesar -0,423, sedangkan hasil analisis dengan regresi linear didapatkan nilai R^2 dan koefisien determinasi sebesar 0,951 dan 95,1%. Nilai tersebut dilakukan uji lanjut, kemudian didapatkan signifikansi dari uji-t dari masing-masing variabel yaitu 0,000. Hasil analisis korelasi yang diperoleh, dapat diketahui bahwa terdapat hubungan yang kuat antara suhu dan waktu penggorengan terhadap nilai kadar air pada Mi Goreng Jalapeno. Hubungan yang terdapat antara suhu dan waktu penggorengan merupakan hubungan negatif, artinya hubungan tersebut berbanding terbalik untuk memperoleh hasil kadar air yang baik.

Kata kunci: kadar air, mi instan, suhu dan waktu penggorengan



© 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 yang wajar IPB.

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

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.



KORELASI SUHU DAN WAKTU PENGGORENGAN TERHADAP KADAR AIR MIE GORENG JALAPENO DI PT JAKARANA TAMA

LAVIOLA GUNAWAN



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 milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.



© 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: Dr. Ir. Dewi Sarastani, M.Si.



Judul Laporan : Korelasi Suhu dan Waktu Penggorengan terhadap Kadar Air Mi Goreng Jalapeno di PT Jakarana Tama

Nama : Laviola Gunawan
NIM : J3E219149

Disetujui oleh

Pembimbing:

Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A.

Diketahui oleh

Ketua Program studi:

Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.
NIP. 197102262002122001



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Dekan Sekolah Vokasi:

Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP. 196106181986091001



Tanggal ujian: 18 Juli 2022

Tanggal lulus : 02 AUG 2022