



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mi instan merupakan makanan siap saji yang cukup populer di setiap negara karena praktis, rasanya yang enak, serta harga yang terjangkau. Berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI) nomor 3551:2012, mi instan didefinisikan sebagai produk yang dibuat dari bahan baku utama tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya dan bahan tambahan pangan yang diizinkan, dikukus, digoreng atau dikeringkan, dan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih atau air panas dalam waktu singkat beserta bumbu dan atau tanpa pelengkap yang terdapat dalam kemasan. Mi instan merupakan produk pangan kering sehingga keberadaan air akan mempengaruhi daya simpan produk. Mi dalam bentuk kering harus memiliki padatan minimal 87%, artinya kandungan air pada mie harus di bawah 13%. Oleh karena itu, mi instan memiliki daya simpan yang cukup lama.

Mi Goreng Jalapeno merupakan mi instan yang memiliki varian rasa pedas dengan tekstur mi yang kenyal. Mi Goreng Jalapeno termasuk ke dalam kategori GAGA Mi 100 *Hot Series*. Salah satu parameter uji pada Mi Goreng Jalapeno adalah analisis kadar air. Penentuan kadar air pada mi instan dilakukan untuk melihat daya simpan dan penerimaan terhadap produk. Penentuan kadar air pada Mi Goreng Jalapeno menggunakan metode gravimetri evolusi tidak langsung dengan *oven*. Mi Goreng Jalapeno memiliki kandungan kadar air 2,5-4,5%. Kadar air ini masih memenuhi standar kadar air dalam mi instan menurut SNI nomor 3551:2012. Berdasarkan kandungan kadar air tersebut, mi instan tersebut memiliki umur simpan selama 11 bulan. Kadar air pada Mi Goreng Jalapeno dipengaruhi oleh beberapa faktor. Salah satu faktor yang mempengaruhi tinggi rendahnya kadar air pada Mi Goreng Jalapeno adalah pada saat proses penggorengan. Parameter yang perlu diperhatikan saat proses penggorengan adalah suhu dan waktu penggorengan. Oleh karena itu, untuk mengetahui pengaruh suhu dan waktu penggorengan terhadap nilai kadar air pada Mi Goreng Jalapeno dilakukan analisis korelasi.

Korelasi adalah cara yang digunakan untuk menentukan keeratan hubungan antara dua atau lebih variabel berbeda yang digambarkan dengan ukuran koefisien korelasi. Jika dua variabel memiliki hubungan, maka perubahan yang terjadi pada salah satu variabel akan mengakibatkan terjadinya perubahan pada variabel yang lain (Wibowo dan Kurniawan 2020). Data pada analisis korelasi dapat berupa data kualitatif maupun kuantitatif, yang masing-masing mempunyai ukuran korelasi sendiri. Analisis korelasi pada Mi Goreng Jalapeno dilakukan untuk melihat hubungan suhu dan waktu penggorengan terhadap nilai kadar air pada Mi Goreng Jalapeno. Jika terdapat hubungan antara suhu dan waktu penggorengan, dapat ditentukan arah hubungan dan seberapa besar hubungan tersebut. Analisis korelasi suhu dan waktu penggorengan dapat dilakukan dengan metode korelasi parsial dan regresi linear. Korelasi parsial digunakan untuk mengetahui hubungan dua variabel yaitu suhu dan waktu penggorengan terhadap variabel lainnya yang dianggap berpengaruh akan dikendalikan atau dibuat tetap yaitu nilai kadar air. Sementara regresi linear bertujuan untuk memprediksi besar variabel terikat yaitu nilai kadar



air dengan menggunakan data variabel bebas yaitu suhu dan waktu penggorengan yang sudah diketahui nilainya.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, dapat diidentifikasi dan dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Apakah terdapat korelasi antara suhu dan waktu penggorengan terhadap nilai kadar air pada Mi Goreng Jalapeno?
2. Bagaimana nilai korelasi suhu dan waktu penggorengan terhadap hasil kadar air pada Mi Goreng Jalapeno?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka tujuan yang ingin dicapai dari laporan tugas akhir ini adalah mengetahui korelasi yang terdapat antara suhu dan waktu penggorengan terhadap kadar air Mi Goreng Jalapeno yang dihasilkan.

1.4 Manfaat

Praktik kerja lapangan ini diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan mahasiswa secara praktik maupun teori, menambah wawasan mengenai proses analisis kadar air dan korelasi antara suhu dan waktu penggorengan terhadap kadar air tersebut sehingga dapat mengatasi masalah yang ada di lapangan, dijadikan sebagai sumber informasi perusahaan, serta dapat dijadikan referensi oleh mahasiswa/i SJMP yang ingin mengetahui tentang korelasi suhu dan waktu penggorengan terhadap kadar air pada Mi Goreng Jalapeno.

1.5 Ruang lingkup

Ruang lingkup dari kegiatan praktik kerja lapangan di PT Jakarana Tama adalah pengawasan dari awal proses produksi hingga akhir yaitu proses pengemasan. Pengawasan yang dilakukan berfokus pada suhu dan waktu penggorengan untuk memperoleh data yang akan dianalisis. Ruang lingkup dari kegiatan berlangsung juga pada praktik analisis kadar air Mi Goreng Jalapeno di laboratorium kimia PT Jakarana Tama. Ruang lingkup ditentukan untuk memastikan korelasi antara suhu dan waktu penggorengan terhadap kadar air pada Mi Goreng Jalapeno.

