



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PENGAWASAN MUTU KADAR AIR MALTODEKSTRIN SEBAGAI BAHAN BAKU *CAPPUCCINO FLAVOUR* DI PT MANE INDONESIA, CIKARANG

TAZKIA AININA



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 “Pengawasan Mutu Kadar Air Maltodekstrin Sebagai Bahan Baku *Cappuccino Flavour* di PT Mane Indonesia, Cikarang” adalah benar 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

Tazkia Ainina
J3E119115



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

TAZKIA AININA. Pengawasan Mutu Kadar Air Maltodekstrin Sebagai Bahan Baku *Cappuccino Flavour* di PT Mane Indonesia, Cikarang. *Quality Control of Maltodextrin Moisture Content as Raw Material for Cappuccino Flavour at PT Mane Indonesia, Cikarang*. Dibimbing oleh DEWI SARASTANI.

PT Mane Indonesia merupakan perusahaan yang memproduksi berbagai macam *flavour*, mulai dari *flavour sweet* sampai *seasoning* dan *savory*. *Cappuccino flavour* merupakan salah satu perisa sintetis yang diproduksi di PT Mane Indonesia. Salah satu bahan baku yang diperlukan sebagai pengisi dalam pembuatan *flavour*, yaitu maltodekstrin. Salah satu parameter pengawasan mutu maltodekstrin sebagai bahan baku yang dilakukan di PT Mane Indonesia, yaitu kadar air.

Metode PKL yang digunakan dalam laporan akhir ini akan menghasilkan dua sumber data, yaitu data primer dan data sekunder. Pada data primer terdapat beberapa metode PKL yang digunakan, diantaranya wawancara secara langsung dengan informan terkait dan observasi dengan mengamati objek terkait. Pada data sekunder, metode PKL yang digunakan ialah studi pustaka. PT Mane Indonesia melakukan beberapa prosedur untuk melakukan pengawasan mutu maltodekstrin sebagai bahan baku. Hal ini dilakukan untuk menjamin bahwa hanya maltodekstrin dengan mutu baik yang akan digunakan dalam proses produksi. Pengawasan mutu kadar air maltodekstrin di PT Mane Indonesia menggunakan dua metode, yaitu (1) metode *Loss On Drying* (LOD) atau analisis kadar air menggunakan alat *moisture analyzer* HR83 dan (2) metode *Karl Fischer* (KF) atau analisis kadar air menggunakan alat *karl fischer* V20.

Analisis kadar air maltodekstrin dengan metode *Loss On Drying* dan metode *Karl Fischer* ini dilakukan setiap kedatangan maltodekstrin. Analisis yang dilaporkan merupakan hasil analisis kadar air pada periode pengujian 07 Oktober 2020 sampai dengan 01 Oktober 2021. Hasil analisis kadar air dalam maltodekstrin yang diukur menggunakan metode *Loss On Drying* berkisar antara 4.59 % sampai 5.52 % (maks. 6.00 %) dan hasil analisis kadar air dalam maltodekstrin yang diukur menggunakan metode *Karl Fischer* berkisar antara 1.40 % sampai 2.50 % (maks. 5.00 %). Apabila hasil analisis kadar air, baik analisis dengan metode *Loss On Drying* maupun analisis dengan metode *Karl Fischer* lebih dari spesifikasi tentunya akan memengaruhi mutu dari maltodekstrin dan dapat menyebabkan mutu dari produk *cappuccino flavour* menjadi rendah pula.

Hasil analisis kadar air maltodekstrin dengan metode *Loss On Drying* dan metode *Karl Fischer* yang didapatkan telah sesuai dengan spesifikasi. Hasil tersebut menunjukkan bahan baku maltodekstrin yang diterima oleh PT Mane Indonesia memiliki mutu yang baik dan layak untuk digunakan dalam proses produksi produk *cappuccino flavour*. Pengawasan mutu pada maltodekstrin sebagai bahan baku harus selalu dilakukan untuk menjamin mutu dari maltodekstrin yang digunakan. Pembersihan alat analisis kadar air dapat dilakukan secara berkala supaya hasil analisis yang didapatkan akurat dan pengawasan mutu bahan baku maltodekstrin dapat berjalan dengan baik.

Kata kunci: kadar air, *karl fischer*, *loss on drying*, maltodekstrin



© 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.



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



PENGAWASAN MUTU KADAR AIR MALTODEKSTRIN SEBAGAI BAHAN BAKU *CAPPUCCINO FLAVOUR* DI PT MANE INDONESIA, CIKARANG

TAZKIA AININA



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.

Pengetahuan pada ujian Laporan Akhir: Ai Imas Faidoh Fatimah, S.T.P., M.P., M.Sc.



Judul Laporan Akhir : Pengawasan Mutu Kadar Air Maltodekstrin Sebagai Bahan Baku *Cappuccino Flavour* Di PT Mane Indonesia, Cikarang

Nama : Tazkia Ainina
NIM : J3E119115

Disetujui oleh

Pembimbing:
Dr. Ir. Dewi Sarastani, M.Si.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies
Diketahui oleh

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 : 11 Juli 2022

Tanggal Lulus : 08 AUG 2022