



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