



PENGUJIAN KADAR AIR TEPUNG TAPIOKA DI CV SAGU TANI DAN PENGUJIAN ORGANOLEPTIK TAHU BAKSO DI UMKM NASA BOGA

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

ARIANA LOKITASARI



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

Bogor Agricultural University



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Pengujian Kadar Air Tepung Tapioka Di CV Sagu Tani Dan Pengujian Organoleptik Tahu Bakso Di UMKM Nasa Boga” 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 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

Ariana Lokitasari
J3E218168



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



RINGKASAN

ARIANA LOKITASARI. Pengujian Kadar Air Tepung Tapioka Di CV Sagu Tani Dan Pengujian Organoleptik Tahu Bakso Di UMKM Nasa Boga. (*The Moisture Content Testing of Tapioca Flour in CV Sagu Tani and Organoleptic Testing of Meatball Tofu in UMKM Nasa Boga*). Dibimbing oleh AI IMAS FAIDOH FATIMAH

CV Sagu Tani merupakan industri pangan yang bergerak di bidang tepung tapioka yang dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan adonan kue dan sebagainya. UMKM Nasa Boga berdiri sejak tahun 2011 merupakan industri pangan skala rumah tangga yang memproduksi tahu bakso. Untuk menjaga kualitas dan cita rasa dari produk diperlukan pengawasan mutu produk akhir. Pengawasan mutu dapat menjaga kestabilan proses, sehingga proses produksi dapat dikendalikan. Pengawasan mutu yang dilaksanakan dengan baik akan memberikan dampak terhadap mutu produk yang dihasilkan. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini bertujuan mempelajari pengawasan mutu produk akhir dan melakukan pemeriksaan *quality control* terhadap parameter produk akhir.

Pengujian mutu produk akhir di CV Sagu Tani menggunakan alat *moisture analyzer* dengan memeriksa kandungan kadar air yang terdapat di tepung tapioka. *Moisture analyzer* merupakan alat yang digunakan untuk mengukur kadar kelembaban pada suatu sampel. Setelah dilakukan pengujian kemudian data diolah menggunakan aplikasi software excel. Berdasarkan data pengawasan mutu yang telah diperoleh kadar air sudah memenuhi spesifikasi. Hasil penelitian dengan *control chart* menunjukkan bahwa data *quality control* terhadap kadar air termasuk ke dalam data terkendali. Faktor yang menyebabkan terkendali parameter kadar air adalah suhu/kelembaban ruang kerja/laboratorium, ukuran dan struktur partikel sampel, bentuk wadah / botol timbang.

Pengujian mutu produk akhir UMKM Nasa Boga menggunakan uji hedonik dengan panelis tidak terlatih sebanyak 30 panelis. Uji hedonik dilakukan untuk mengetahui seberapa besar penilaian kesukaan panelis terhadap produk tersebut. Penilaian dilakukan dengan memberikan skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk dan skala hedonik dimulai dari sangat tidak suka, tidak suka, agak suka, suka dan sangat suka. Hasil menggunakan uji hedonik sebanyak 30 panelis menyukai produk tahu bakso ikan dengan parameter aroma dengan nilai F hitung 3.75, F tabel 5% 3.08 dan 1% 5.16, parameter rasa dengan nilai F hitung 3.32, F tabel 5% 3.08 dan 1% 5.16, parameter warna dengan nilai F hitung 4.85, F tabel 5% 3.08, dan 1% 5.16 yang artinya $F_{hitung} > F_{tabel}$ 5% dan 1% dan diperlukan uji lanjut yaitu uji duncan. Setelah dilakukan uji duncan sampel tahu bakso ikan dengan parameter rasa, aroma, dan warna sangat berbeda nyata. Dibandingkan dengan sampel tahu bakso sapi dan ayam dengan parameter penampakan dan tekstur tidak berbeda nyata yang artinya tidak ada perbedaan.

Kata kunci : kadar air, tahu Bakso, tepung tapioka, uji hedonik



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



PENGUJIAN KADAR AIR TEPUNG TAPIOKA DI CV SAGU TANI DAN PENGUJIAN ORGANOLEPTIK TAHU BAKSO DI UMKM NASA BOGA

ARIANA LOKITASARI



Sekolah Vokasi

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 mengumumkannya 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 Diindungi 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: Mrr Lukie Trianawati, S.T.P., M.Si.



Judul Laporan : Pengujian Kadar Air Tepung Tapioka Di CV Sagu Tani Dan
Pengujian Organoleptik Tahu Bakso Di UMKM Nasa Boga
Nama : Ariana Lokitasari
NIM : J3E218168

Nama
NIM

Disetujui oleh

Pembimbing :

Ai Emas Faidoh Fatimah, S.T.P. M.P., M. Sc.



Sekolah Vokasi
Diketahui oleh
College of Vocational Studies

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: 28 Juli 2022

Tanggal Lulus: 11 AUG 2022