

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