

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

CV Sagu Tani merupakan industri yang memproduksi tepung tapioka yang dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan adonan kue dan sebagainya. Tapioka merupakan pati yang diekstrak dari singkong. Tapioka mempunyai manfaat sebagai pengental, penyangkal dan mempunyai kemampuan mengembang yang tinggi dibanding dengan jenis tepung lainnya. Tepung tapioka mengandung amilosa 17% dan amilopektin 83% dengan ukuran granula 3-3,5 μ sehingga proses penyerapan air selama pemasakan juga meningkat (Utomo *et al.* 2013). UMKM Nasa Boga merupakan industri pangan dengan skala rumah tangga memproduksi tahu bakso, siomay, dimsum, batagor. Dengan menjaga karakteristik setiap produk, diperlukan mutu produk yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Mutu merupakan salah satu faktor keunggulan yang kompetitif. Persaingan mutu pada setiap industri dipicu oleh kondisi globalisasi, aliran modal, sumber daya, dan produk yang mudah didapatkan di seluruh dunia.

Menurut Haming dan Nurnajamuddin (2017) mutu adalah kreasi dan inovasi berkelanjutan yang dilakukan untuk menyediakan produk atau jasa yang memenuhi atau melampaui harapan para pelanggan dalam usaha untuk memuaskan kebutuhan dan keinginan konsumen. Pengawasan mutu dapat mencerminkan hasil akhir kualitas produk sebagai jaminan. Dengan kata lain, industri pangan dapat mempertahankan kualitas yang dihasilkan agar sesuai dengan spesifikasi produk yang telah ditetapkan berdasarkan kebijakan perusahaan. Pengawasan mutu dapat dilakukan berdasarkan kemampuan alat indera disebut sebagai penilaian inderawi atau organoleptik dan kimiawi seperti uji kadar air.

Untuk menjaga cita rasa tepung tapioka, CV Sagu Tani melakukan pengujian terhadap tepung tapioka yang akan digunakan. Pengujian menggunakan alat *moisture analyzer*, *moisture analyzer* adalah alat yang digunakan untuk mengukur kadar kelembaban pada suatu sampel, sampel yang dapat diukur kelembaban berupa granula, atau serbuk cair. Tahu bakso sering digemari oleh masyarakat, dengan mengetahui kesukaan produk dari konsumen maka diperlukan uji organoleptik. Uji organoleptik disebut sebagai uji indera atau uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Penilaian organoleptik dapat digolongkan dengan beberapa cara yaitu uji pembedaan (*different test*), uji penerimaan (*preference test*), uji skala dan uji deskripsi (R.Goncalves *et al.* 2014).

Pengumpulan data untuk ditempat PKL kedua UMKM Nasa Boga menggunakan uji penerimaan yang digunakan untuk menilai produk baru. Uji penerimaan merupakan uji yang cukup sederhana dengan menggunakan panelis yang tidak terlatih. Hasil yang didapatkan dengan uji penerimaan bersifat sangat subyektif. Uji penerimaan bertujuan untuk mengetahui penilaian seseorang terhadap suatu sifat atau kualitas bahan yang menyebabkan konsumen dapat menyukai makanan tersebut. Untuk mengetahui kualitas produk yang dapat memenuhi harapan konsumen terutama dalam hal cita rasa produk dapat dilakukan dengan cara studi komparasi atribut sensori.

Studi komparasi dapat dilakukan dengan menggunakan uji hedonik. Uji hedonik merupakan sebuah pengujian dalam analisa sensori organoleptik digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas diantara beberapa produk sejenis dengan memberikan penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk dan untuk mengetahui tingkat kesukaan dari suatu produk. Tingkat kesukaan disebut dengan skala hedonik, dengan dimulai dari sangat suka, suka, agak suka, agak tidak suka, tidak suka, sangat tidak suka dan lain-lain (Stone dan Joel, 2004).

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang diperoleh berdasarkan latar belakang tersebut adalah

1. Apakah hasil pengujian kadar air CV Sagu Tani dan uji hedonik UMKM Nasa Boga telah sesuai?
2. Bagaimana hasil pengujian kadar air CV Sagu Tani dan uji hedonik UMKM Nasa Boga?

1.3 Tujuan

Tujuan umum pelaksanaan di CV Sagu Tani dan UMKM Nasa Boga, adalah memahami proses produksi CV Sagu Tani dan UMKM Nasa Boga, menambah wawasan, dan mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan selama mengikuti perkuliahan. Tujuan khusus yaitu melakukan pemeriksaan *quality control* terhadap parameter produk akhir di CV Sagu Tani dan UMKM Nasa Boga dan mempelajari pengujian produk akhir yang dilakukan di CV Sagu Tani dan UMKM Nasa Boga.

1.4 Manfaat

Manfaat bagi mahasiswa dapat memperoleh wawasan baru mengenai mutu produk akhir yang diperoleh, bertanggung jawab dan mandiri. Manfaat bagi perusahaan, dapat memberikan masukan positif dan bantuan selama kegiatan PKL. Manfaat bagi perguruan tinggi dapat menambah studi pustaka di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor.