



METODE PENDUGAAN UMUR SIMPAN PRODUK *CHEWY COATED CANDY* DI PT SWEET CANDY INDONESIA

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

RENATA DEL ARA MAWANTO



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**PROGRAM STUDI SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

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.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir berjudul Metode Pendugaan Umur Simpan Produk Chewy Coated Candy di PT Sweet Candy Indonesia adalah benar karya saya dengan arahan dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun ke 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 2020



Renata Del Ara Mawanto
J3E117068
Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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

RINGKASAN

RENATA DEL ARA MAWANTO. Metode Pendugaan Umur Simpan Produk *Chewy Coated Candy* di PT Sweet Candy Indonesia. *Shelf Life Method of Chewy Coated Candy at PT Sweet Candy Indonesia*. Dibimbing oleh ENDANG WARSIKI.

Permen adalah produk pangan yang terbuat dari bahan utama gula dan air. Beberapa kombinasi ilmu pengetahuan digunakan untuk memodifikasi sifat-sifat gula untuk memperoleh tekstur yang diinginkan. Hal ini dapat dilakukan dengan mengontrol kristalisasi serta memperhatikan perbandingan antara gula dengan sirup glukosa, atau gula dengan air. *Chewy coated candy* merupakan jenis permen yang terdiri dari dua konsistensi yang berbeda yaitu berupa adonan permen lunak yang dilapisi oleh gula pada permukaannya.

Pengolahan pangan pada industri komersial pada umumnya bertujuan untuk memperpanjang umur simpan produk. Pendugaan umur simpan produk dapat dilakukan dengan dua cara, yaitu *Extended Storage Studies* (ESS) dan *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT). ESS dilakukan dengan menyimpan suatu produk pada kondisi normal, kemudian diamati perubahan mutunya. Sedangkan ASLT dilakukan dengan cara mempercepat perubahan mutu pada parameter kritis. Produk disimpan pada kondisi ekstrim. Pada metode ini kondisi penyimpanan diatur di luar kondisi normalnya sehingga produk dapat lebih cepat rusak dan penentuan umur simpannya dapat dilakukan lebih cepat.

Praktik kerja lapangan yang dilakukan di PT Sweet Candy Indonesia yaitu pengamatan terhadap metode pendugaan umur simpan produk *chewy coated candy*. Proses pendugaan umur simpannya dilakukan dengan metode *Accelerated Shelf-Life Testing* dan menggunakan pendekatan kadar air kritis termodifikasi. Sampel yang digunakan disimpan pada *climatic chamber* selama 21 hari dan dilakukan analisis kimia yaitu kadar air serta analisis organoleptik setiap 7 hari. Data hasil pengamatan diplotkan mengikuti model kadar air kritis dengan menggunakan kadar air awal, kadar air kritis, permeabilitas uap air kemasan dan persamaan kadar air kritis yang sudah termodifikasi.

Kata kunci : umur simpan, *coated candy*, metode ASLT

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



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2020
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 yang wajar IPB

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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



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:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- 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



METODE PENDUGAAN UMUR SIMPAN PRODUK *CHEWY COATED CANDY* DI PT SWEET CANDY INDONESIA

RENATA DEL ARA MAWANTO



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies
Laporan Akhir

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

PROGRAM STUDI SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN

**SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

© 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 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.

Penyaji pada ujian laporan akhir : Made Gayatri Anggarkasih, S.T.P., M.Si



Judul Laporan Akhir : Metode Pendugaan Umur Simpan Produk *Chewy Coated Candy* di PT Sweet Candy Indonesia

Nama : Renata Del Ara Mawanto
NIM : J3E117068

Disetujui oleh

Pembimbing

Pembimbing : Dr. Endang Warsiki, STP, MSi



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi: Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A
NIP. 195805041985032001

Dekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, Dip.Ag.Ec., M.Ec
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian : 13 Juli 2020

Tanggal Lulus : 7 Agustus 2020

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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