

RINGKASAN

ELISA PUTRI SILABAN, Analisis Mutu Produk *Blanched Extra Fine Almond* Berdasarkan Uji Kimia di PT Gunanusa Eramandiri, Bekasi. *Quality Analysis of Blanched Extra Fine Almond Product Based on Chemical Test at PT Gunanusa Ermandiri, Bekasi*. Dibimbing oleh CAECILLIA CHRISMIE NURWITRI.

Almond (*Prunus dulcis*) merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang banyak digunakan dalam produk pangan dengan tujuan meningkatkan cita rasa dan tekstur serta memperbaiki komposisi zat gizi agar lebih menyehatkan. PT Gunanusa Eramandiri atau yang lebih dikenal dengan merek dagang “*John Farmer*” merupakan salah satu perusahaan pengolah kacang-kacangan. *Blanched extra fine almond* merupakan salah satu produk yang dihasilkan oleh PT Gunanusa Eramandiri. *Blanched extra fine almond* mempunyai kadar lemak yang cukup tinggi karena terbuat dari kacang. Hal ini membuat produk menjadi rentan mengalami kerusakan, seperti ketengikan yang menyebabkan perubahan bau dan *flavor*. Proses tersebut mengakibatkan terjadinya penurunan mutu pada produk.

Proses produksi *blanched extra fine almond* diawali dengan pemilihan *almond* dengan mutu baik, dimasukkan ke *hopper input*, *washing*, *schalding*, *peeling*, *drying*, *cooling*, *sorting*, *storage tank*, *milling*, *sieving*, *packing*, *labelling*, dan terakhir produk dilewatkan pada mesin deteksi logam untuk mengetahui ada/tidaknya serpihan logam. Beberapa faktor yang dapat menyebabkan ketengikan pada suatu produk, yaitu proses pengolahan yang kurang tepat, penyimpanan produk yang tidak sesuai, dan juga kemasan produk. Oleh sebab itu, dilakukan uji kadar *free fatty acid* dan *peroxide value* untuk mengetahui mutu produk baik/ tidak dengan mengukur kadar ketengikannya. Uji kimia dimulai dari tahap ekstraksi sampel dengan metode *soxhlet* untuk menghasilkan ekstrak berupa minyak yang akan digunakan pada uji kadar *free fatty acid* dan *peroxide value*. Prosedur penentuan persentase kadar *free fatty acid* dilakukan dengan melarutkan ± 5 g sampel hasil ekstraksi dengan 50 ml alkohol 95% netral, lalu ditambahkan ± 3 tetes indikator PP dan dititrasi dengan NaOH 0,01 N sampai sampel berwarna merah muda. Sementara itu, prosedur penentuan kadar *peroxide value* dilakukan dengan melarutkan ± 5 g sampel hasil ekstraksi dengan 30 ml campuran asam asetat glasial-koloroform (3:2) dan 0,5 ml KI jenuh yang diinkubasi di dalam ruang gelap selama 1 menit, lalu ditambahkan 30 ml aquades serta 0,5 ml indikator amilum dan dititrasi dengan larutan standar tiosulfat 0,01 N sampai warna biru hilang.

Hasil uji kadar *free fatty acid* dan *peroxide value* pada produk *blanched extra fine almond* diperoleh berada di bawah batas maksimum standar mutu yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Artinya produk memiliki mutu yang baik dan layak didistribusikan. Standar tersebut yaitu, untuk kadar *free fatty acid* $<1,5\%$ dan *peroxide value* $<5,0$ mEk/kg. Sementara itu, hasil dari bagan kendali diperoleh bahwa data tidak terkendali secara statistik tetapi masih terkontrol.

Kata kunci: *almond*, ekstraksi, *free fatty acid*, ketengikan, *peroxide value*.

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