

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.

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Almond (Prunus dulcis) merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang kaya akan antioksidan berupa α -tokoferol. Selain itu, *almond* juga mengandung vitamin E, biotin, serat, protein, fosfor, riboflavin, kalium, magnesium, mangan, dan asam lemak tidak jenuh. *Almond* 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. Jenis-jenis kacang yang terdapat di PT Gunanusa Eramandiri meliputi *peanut*, *almond*, *cashew*, dan *hazelnut*. Produk yang dihasilkan oleh PT Gunanusa Eramandiri terdiri dari *peanut paste*, *chopped peanut*, *blanched extra fine almond*, *sliced roasted almond*, dan lain sebagainya.

Blanched extra fine almond merupakan salah satu produk yang dihasilkan oleh PT Gunanusa Eramandiri. *Blanched extra fine almond* adalah bahan makanan yang rendah karbohidrat, kaya akan vitamin, mineral, lemak, dan juga mengandung protein lebih tinggi dan lebih kaya nutrisi dari pada terigu dan juga bebas gluten (Asriyusuari *et al.* 2019). Oleh karena *blanched extra fine almond* terbuat dari kacang dan memiliki kandungan lemak yang cukup tinggi membuat produk ini rentan mengalami kerusakan, terutama kerusakan kimia.

Kerusakan kimia yang terjadi yaitu ketengikan (*rancidity*) yang merupakan kerusakan atau perubahan bau dan *flavor* dalam lemak atau bahan pangan yang mengandung lemak. Ketengikan menyebabkan penurunan mutu produk, sehingga konsumen menolak produk tersebut dan juga dapat membahayakan kesehatan. Mutu produk *blanched extra fine almond* dapat diketahui masih bagus atau tidak melalui analisis kimia dengan melakukan uji kadar *free fatty acid* dan *peroxide value*.

1.2 Tujuan

Tujuan dilakukan Praktik Kerja Lapangan di PT Gunanusa Eramandiri adalah untuk mengaplikasikan pengetahuan serta keterampilan yang diperoleh selama masa perkuliahan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Selain itu, memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar bekerja dan berinteraksi secara profesional dalam dunia kerja dan meningkatkan *soft skill* mahasiswa. Tujuan khusus pelaksanaan PKL adalah dapat mengetahui mutu produk *blanched*

extra fine almond dengan mengukur kadar ketengikan pada produk melalui uji kadar *free fatty acid* dan *peroxide value*.

2 METODE KAJIAN

2.1 Lokasi dan Waktu Praktik Kerja Lapangan

Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan di PT Gunanusa Eramandiri, yang berlokasi di Bekasi *International Industrial Estate* Hyundai Jl. Inti I Blok C3 No. 3, Lippo Cikarang-Bekasi 17550. Kegiatan PKL berlangsung dari 20 Januari 2020 sampai dengan 27 Maret 2020 dalam lima hari kerja yaitu Senin-Jumat pada pukul 09.00-16.00 WIB.

2.2 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan pada saat PKL, antara lain:

2.2.1 Data Primer

Data primer merupakan data yang bersifat objektif, karena secara langsung diperoleh dari sumbernya. Pengumpulan data primer dilakukan dengan observasi dan diskusi. Observasi dilakukan dengan cara melakukan pengamatan secara langsung dan berperan aktif terhadap setiap pengujian yang ada. Diskusi dilakukan untuk memperoleh data dengan cara diskusi langsung kepada pembimbing lapang maupun dengan staf LQA lainnya, khususnya sudah diberi izin oleh pihak perusahaan.

2.2.2 Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh dari studi pustaka dan pencarian informasi dari sumber-sumber yang dapat dipertanggungjawabkan kebenarannya. Data ini diperoleh dengan cepat melalui literatur, jurnal, dan situs di internet yang berkenaan dengan pengujian yang dilakukan.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies