



PENGARUH SUHU DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP VISKOSITAS MINUMAN SARI BUAH *ORANGE CLASSIC* DI PT AMANAH PRIMA INDONESIA, TANGERANG

AJENG FEBRIYANTI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**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 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 “Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Viskositas Minuman Sari Buah *Orange Classic* di PT Amanah Prima Indonesia, Tangerang” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada 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.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2020

Ajeng Febriyanti
NIM J3E217207



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© 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:

- 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.

RINGKASAN

AJENG FEBRIYANTI. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Viskositas Minuman Sari Buah *Orange Classic* di PT Amanah Prima Indonesia, Tangerang. *The Effect of Temperature and Storage Time on Viscosity of Orange Classic Juice at PT Amanah Prima Indonesia, Tangerang*. Dibimbing oleh RIANTI DYAH HAPSARI.

PT Amanah Prima Indonesia, Tangerang merupakan perusahaan yang memproduksi produk minuman sari buah. Pada umumnya, produk minuman sari buah disimpan pada suhu rendah (*cold storage*) karena termasuk ke dalam kategori minuman pasteurisasi. Namun pada kenyataannya, masih terdapat produk minuman sari buah yang tidak disimpan pada suhu rendah (*cold storage*). Terdapat beberapa kasus yang ditemukan mengenai produk minuman sari buah yang disimpan tidak sesuai dengan karakteristiknya. Ketidaksesuaian penyimpanan tersebut dikawatirkan akan menyebabkan terjadinya penyimpangan pada mutu produk akhir. Salah satu penyimpangan yang mungkin terjadi adalah menurunnya viskositas produk minuman sari buah. Oleh sebab itu, perlu dilakukan analisis viskositas produk minuman sari buah yang bertujuan agar viskositas yang dihasilkan dapat sesuai dengan spesifikasi sehingga mutu produk dapat terjaga.

Pengujian viskositas dilakukan pada produk minuman sari buah *orange classic* dengan suhu penyimpanan yang berbeda selama enam minggu. Perlakuan yang pertama adalah menyimpan produk pada suhu *cold storage* (0 sampai 8 °C), perlakuan kedua adalah menyimpan produk pada suhu ruang (25 sampai 35 °C) dan perlakuan ketiga adalah menyimpan produk pada suhu ekstrim (37 sampai 45 °C). Produk diuji viskositasnya menggunakan alat *viscometer brookfield* dengan *spindle s61* dan pada masing-masing suhu penyimpanan dilakukan tiga kali ulangan. Hasil analisis viskositas tersebut mengalami kenaikan dan penurunan setiap minggunya. Hasil uji ANOVA dengan SPSS menyatakan bahwa suhu penyimpanan tidak berpengaruh nyata terhadap viskositas yang dihasilkan. Akan tetapi, lama penyimpanan dan interaksi kedua faktor tersebut berpengaruh nyata terhadap viskositas yang dihasilkan pada tingkat kepercayaan 95% atau α 0,05.

Uji lanjut, yaitu uji Tukey, menyatakan bahwa viskositas yang disimpan selama tiga minggu pada suhu *cold storage* berbeda nyata dengan viskositas yang disimpan selama satu minggu pada suhu *cold storage*, satu minggu pada suhu ruang, satu minggu pada suhu ekstrim, dua minggu pada suhu *cold storage*, empat minggu pada suhu ekstrim dan empat minggu pada suhu ruang serta viskositas yang disimpan selama lima minggu pada suhu ekstrim berbeda nyata dengan viskositas yang disimpan selama tiga minggu pada suhu *cold storage* dan lima minggu pada suhu ruang. Nilai viskositas yang disimpan selama tiga minggu pada suhu *cold storage* melebihi spesifikasi perusahaan, sedangkan untuk nilai viskositas yang disimpan selama lima minggu pada suhu ekstrim kurang dari spesifikasi perusahaan. Hasil pengujian viskositas mengalami perubahan setiap minggunya, namun perubahan tersebut masih bisa diterima oleh pihak QC. Pengawasan mutu perlu dilakukan secara terus menerus agar produk akhir yang dihasilkan tetap terjaga mutunya.

Kata kunci : lama penyimpanan, minuman sari buah, suhu, viskositas.

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 IPIB.

2. Dilarang mengemukakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPIB.



© 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

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.



PENGARUH SUHU DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP VISKOSITAS MINUMAN SARI BUAH *ORANGE CLASSIC* DI PT AMANAH PRIMA INDONESIA, TANGERANG

AJENG FEBRIYANTI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**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 mengumumkan 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

Penguji pada ujian laporan akhir : Dr. Andi Early Febrianda, S.T.P., M.P.

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.



Judul Laporan Tugas Akhir : Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Viskositas Minuman Sari Buah *Orange Classic* di PT Amanah Prima Indonesia, Tangerang

Nama : Ajeng Febriyanti
NIM : J3E217207

Disetujui oleh

Pembimbing

Pembimbing : Rianti Dyah Hapsari, S.T.P., M.Sc



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 : 23 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.