



# KAJIAN KADAR AIR TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK PRODUK BIHUN JAGUNG SELAMA MASA PENYIMPANAN

**RATU AFRA SYASTIA**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



**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 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 tugas akhir dengan judul “Kajian Kadar Air Terhadap Mutu Organoleptik Pada Produk Bihun Jagung Selama Masa Penyimpanan” adalah benar karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun ke perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan 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.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Bogor, Juli 2020

Ratu Afra Syastia  
NIM. J3E217208

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

Bogor Agricultural University

## RINGKASAN

RATU AFRA SYASTIA. Kajian Kadar Air Terhadap Mutu Organoleptik Produk Bihun Jagung Selama Masa Penyimpanan. *Study of Moisture Content Toward Organoleptic Product Quality of Corn Vermicelli During Storage Period*. Dibimbing oleh CAECILLIA CHRISMIE NURWITRI

Perkembangan teknologi yang sangat pesat memungkinkan berbagai pelaku usaha melakukan diversifikasi pangan. Tujuan dengan adanya diversifikasi pangan adalah sebagai penganekaragaman pangan pokok seperti menurunkan tingkat konsumsi beras. Salah satu produk hasil diversifikasi pangan adalah bihun jagung. Sejak tahun 2004 PT Subafood Pangan Jaya menjadi perusahaan pertama di Indonesia yang memproduksi bihun dari pati jagung (*corn starch*). Demi menjaga kepercayaan konsumen terhadap kualitas produk yang dihasilkan, tentu perlu pengawasan mutu produk dari mulai produksi sampai dengan tanggal kedaluwarsa. Pengawasan mutu meliputi proses persiapan bahan baku, pencampuran, ekstrusi, pembentukan untaian, pengukusan, pemotongan, pengeringan, dan pengemasan hingga pengambilan sampel untuk pengujian kadar air dan mutu organoleptik produk selama masa penyimpanan.

Pengujian kadar air terhadap produk bihun jagung dilakukan untuk mengetahui mutu produk sebagai salah satu jaminan kepada konsumen bahwa mutu sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh perusahaan. Pengujian produk bihun jagung ini dilakukan pada tahun ke nol, pertama dan kedua atau tahun kedaluwarsa. Pengujian kadar air dan mutu organoleptik dilakukan pada tanggal 27 Februari 2020 pada produk merek Tanam Jagung dengan tanggal produksi 3 Februari, 5 Februari dan 6 Februari 2018 yang diproduksi di *line 2 shift* 3. PT Subafood Pangan Jaya menetapkan kadar air sesuai dengan “SNI Bihun Jagung 7621:2011”, serta mutu organoleptik dengan jumlah poin rata-rata 3,80 sampai 4,00 yang sesuai dengan standar dengan *range* 1,00 sampai 4,00. Mutu organoleptik yang diujikan yaitu aroma, warna, rasa, elastisitas, daya urai serta sifat lengket. Jenis uji yang digunakan adalah uji deskripsi yaitu uji skor yang kemudian diolah menggunakan jenis olah data *excel* dan *spiderweb*.

Hasil pengujian kadar air pada produk bihun jagung tidak mengalami peningkatan yang signifikan dikarenakan kadar air pada tahun kedua masih sesuai dengan SNI bihun jagung. Berdasarkan pengujian organoleptik yang dilakukan menggunakan panelis terlatih, rata-rata total poin yang didapat setelah pengujian organoleptik pada setiap parameternya adalah 3,80 sampai 4,00. Produk bihun jagung yang diuji masih memenuhi standar perusahaan dikarenakan kadar air yang tidak meningkat secara signifikan serta rata-rata poin mutu organoleptik masih sesuai. Tempat penyimpanan yang sesuai serta pemantauan suhu dan kadar air selama penyimpanan dapat menjaga kadar air produk bihun jagung tetap sesuai dengan standar perusahaan dan konsumen mendapat jaminan terhadap mutu produk yang diberikan perusahaan.

Kata kunci : analisis kadar air, mutu organoleptik, bihun jagung.

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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



© 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 apapun tanpa izin IPB.*



**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.



# **KAJIAN KADAR AIR TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK PRODUK BIHUN JAGUNG SELAMA MASA PENYIMPANAN**

**RATU AFRA SYASTIA**



**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 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

#### 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.

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



Judul Laporan Akhir : Kajian Kadar Air Terhadap Mutu Organoleptik Produk Bihun Jagung Selama Masa Penyimpanan

Nama : Ratu Afra Syastia  
NIM : J3E217208

Disetujui oleh :

Pembimbing

Pembimbing : Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A. \_\_\_\_\_



**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



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Tanggal ujian: 16 Juli 2020

Tanggal lulus: 7 Agustus 2020

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.