

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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University