

# ANALISIS MUTU BISKUIT DENGAN BAHAN KENTANG

#### **PKT 29**



Muhammad Herdi P.



Putri Maharisa



Hera Aulia



Muhammad Ikhsan A.G.

**PENDAHULUAN METODE ANALISIS HASIL ANALISIS ANALISIS KEWIRAUSAHAAN SIMPULAN DAN SARAN** 



# **PENDAHULUAN**



**Biskuit** 



Kentang



**Tepung** 

#### **LATAR BELAKANG**



Industri pembuatan biskuit yang telah menjamur, Produksi nasional pada tahun 2017 sebanyak 500.396 ton.





Perlu diadakan pengontrolan kualitas

# Tujuan



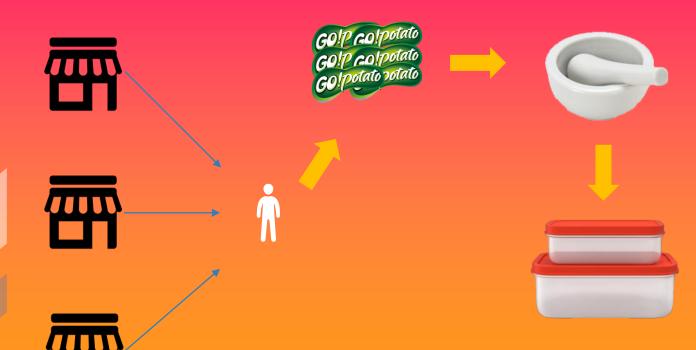
Untuk mengetahui kualitas biskuit yang beredar di Indonesia



# **METODE ANALISIS**

# **Sampling**

Kimia



# **Sampling**

Mikrobiologi









#### **Metode Analisis**



#### **Organoleptik**

- Warna
- o Bau
- Rasa



- Kimia
- Kadar Air
- Kadar Protein
- Kadar Asam LemakBebas
- o Cemaran Pb
- Cemaran Cd
- Cemaran Sn
- Cemaran As
- o Cemaran Hg



#### Mikrobiologi

- Angka Lempeng Total
- Kapang Khamir
- o Bakteri *Coliform*
- o Bakteri *E.coli*
- o Bakteri Salmonella sp.
- Bakteri Staphylococcus aeureus
- o Bakteri *Bacillus cereus*







Parameter Standar Hasil

Warna Normal Normal





Parameter Standar Hasil

Bau Normal Normal





Parameter Standar Hasil

Rasa Normal Normal





Parameter Standar Hasil

Kadar Air Maks. 5% 2,96%





Parameter

Standar

Hasil

Kadar Protein

Min. 5%

6,49%





Parameter

Standar

Hasil

Kadar A.Lemak Bebas

Maks. 1%

0,485%





Parameter

Standar

Hasil

Cemaran Logam Pb

Maks. 0,5 mg/kg

< 0,1078 mg/kg





Parameter

Standar

Hasil

Cemaran Logam Cd

Maks. 0,2 mg/kg

< 0,0025 mg/kg





Parameter

Standar

Hasil

Cemaran Logam Sn

Maks. 40 mg/kg

< 2,9047 mg/kg





Parameter

Standar

Hasil

Cemaran Logam Hg

Maks. 0,05mg/kg

< 0,0027 mg/kg





Parameter

Standar

Hasil

Cemaran Logam As

Maks. 0,5mg/kg

< 0,0023 mg/kg





Parameter

Standar

Hasil

Angka Lempeng Total Maks. 1 x 10<sup>2</sup> koloni/g

 $< 2.5 \times 10^2 \text{ koloni/g}$ 





Parameter Standar Hasil

Coliform 20 APM/g < 3 APM/g





Parameter Standar Hasil

Escherichia coli < 3 APM/g < 3 APM/g





ParameterStandarHasilSalmonella sp.Negatif/25g0 koloni/g





Parameter

Standar

Hasil

Staphylococcus aereus

Maks. 1 x 10<sup>2</sup> koloni/g

0 koloni/g





Parameter

Standar

Hasil

Bacillus cereus

Maks. 1 x 10<sup>2</sup> koloni/g

0 koloni/g





Parameter

Standar

Hasil

Kapang Khamir

Maks. 2 x 10<sup>2</sup> koloni/g

Maks. 3,5 x 10<sup>1</sup> koloni/g

# ANALISIS KEWIRAUSAHAAN



### **Total Anggaran**

No.	Parameter	Anggaran	Jasa Analisis
1	Organoleptik	Rp. 5.000	Rp. 15.000,-
	Total Anggaran (Rp)	Rp. 5.000	Rp. 15.000,-



## **Total Anggaran**

No.	Parameter	Anggaran	Jasa Analisis
2	Kadar air	Rp. 15.000,-	Rp. 30.000,-
	Kadar Protein	Rp. 90.000,-	Rp. 145.000,-
	Kadar Asam Lemak Bebas	Rp. 100.000,-	Rp. 150.000,-
	Cemaran Logam Pb	Rp. 50.000,-	Rp. 105.000,-
	Cemaran Logam Cd	Rp. 50.000,-	Rp. 105.000,-
	Cemaran Logam Sn	Rp. 60.000,-	Rp. 120.000,-
	Cemaran Logam As	Rp. 75.000,-	Rp. 150.000,-
	Cemaran Logam Hg	Rp. 75.000,-	Rp. 150.000,-
	Total Anggaran (Rp)	Rp. 515.000,-	Rp. 955,000,-



### **Total Anggaran**

#### Mikrobiologi

No.	Parameter	Anggaran	Jasa Analisis
3.	Angka Lempeng Total	Rp. 50.000,-	Rp. 125.000,-
	Coliform	Rp. 60.000,-	Rp. 125.000,-
	Escherichia coli	Rp. 50.000,-	Rp. 150.000,-
	Salmonella sp.	Rp. 60.000,-	Rp. 150.000,-
	Bacillus cereus	Rp. 60.000,-	Rp. 150.000,-
	Staphylococcus aeureus	Rp. 60.000,-	Rp. 150.000,-
	Kapang Khamir	Rp. 50.000,-	Rp. 125.000,-
	Total Anggaran (Rp)	Rp. 390.000,-	Rp. 975.000,-

#### **Analisis Kewirausahaan**

Modal	Rp. 910.000,-	
Jasa Analisis	Rp. 1.945.000,-	
% Laba	53%	
Keuntungan (Laba)	Rp. 1.035.000,-	



## Simpulan



#### Saran

Untuk ruang asam laboratorium PKT-2 tidak berfungsi dengan baik, terkadang saat menggunakan ruang asam terjadi masalah yaitu mengalami kebocoran sehingga praktik analisis dihentikan dan hal itu menghambat kami dalam melakukan analisis.

Hotplate yang tidak cukup persediaannya di laboratorium PKT-2 juga menghambat analisis kami hal ini dikarenakan banyaknya kelompok lain yang menggunakan hotplate untuk melakukan analisis sehingga banyak sampel yang tidak selesai destruksi pada jadwal yang seharusnya.

Selalu memperhatikan kemasan dan tanggal kadaluwarsa yang tertera pada produk untuk menjamin produk tersebut masih baik.

# TERIMA KASIH