

ANALISIS MUTU MINUMAN AIR KELAPA DALAM KEMASAN



PKT 15



M. Qurthubi Ash S.
15.61.08138



Dhaifina Amalia
15.61.08018



M. Rifqi Al Fatih
15.61.08141



Ehren Tabina
15.61.08034

PETA KONSEP

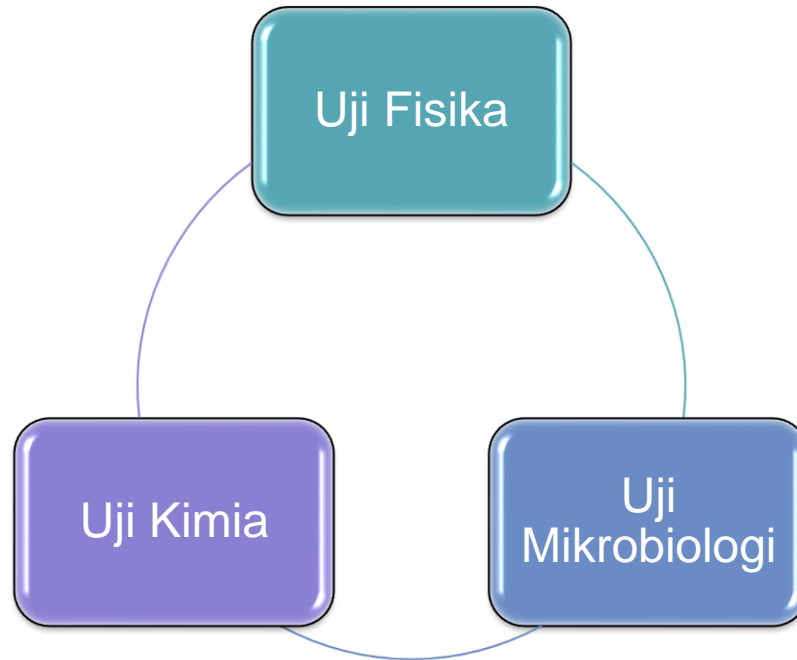


Latar Belakang



SNI 01-4268-1996 Tentang Minuman
Air Kelapa Dalam Kemasan

Metode Analisis



Uji Fisika



Uji pH

- mengukur konsentrasi ion H^+ yang terdapat dalam contoh

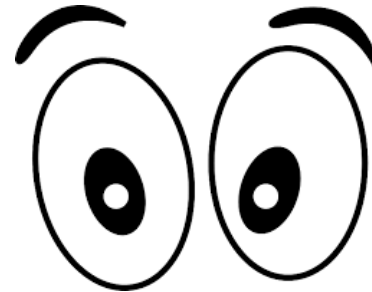
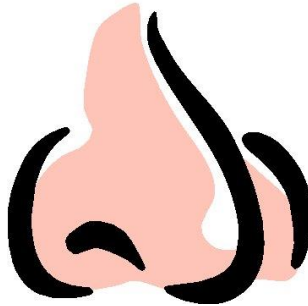


Organoleptik

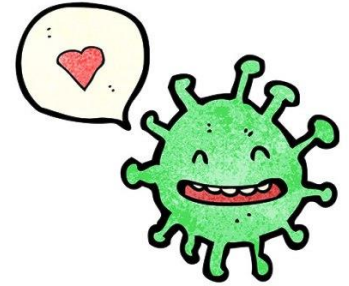
Rasa

Bau

Warna



Uji Mikrobiologi

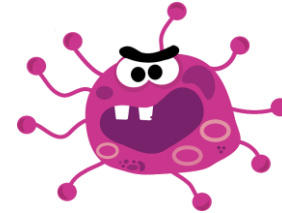


1

Angka Lempeng Total

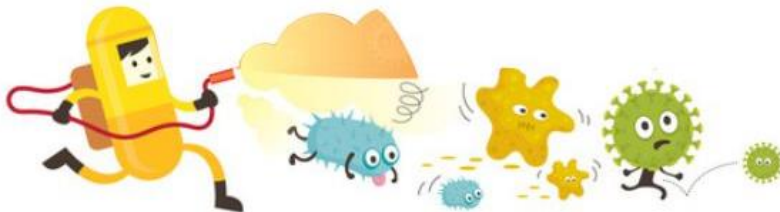
2

Bakteri Koliform cara APM



3

Baktaeri Patogen



Uji Kimia



Proksimat

**Gula
(sakarosa)**

**Pengawet
Natrium
Benzoat**

Sakarín

Siklamat

Cemaran Logam

Spektrofotometri
Serapan Atom

Pb

Cu

Sn

Zn

Spektrofotometri
Serapan Atom Hidrida

As

Hg

Hasil Analisis



Uji pH



Standar
5,5 – 6,0



Hasil
5,29



SNI 01-4268-1996 Tentang Minuman
Air Kelapa Dalam Kemasan

Organoleptik



Bau

Standar
↓
Normal

Hasil
↓
Tidak Normal

Rasa

Standar
↓
Normal

Hasil
↓
Tidak Normal

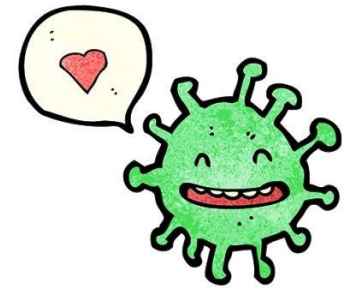
Warna

Standar
↓
Normal

Hasil
↓
Normal

SNI 01-4268-1996 Tentang Minuman
Air Kelapa Dalam Kemasan

Mikrobiologi



Angka Lempeng Total

Standar
Maks. $1,0 \times 10^2$
CFU/mL

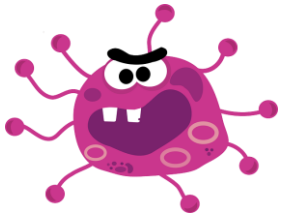
Hasil
< $1,0 \times 10^2$
CFU/mL

Bakteri Koliform cara APM

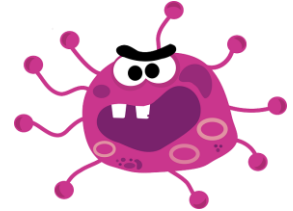
Standar
< 3 APM/ml

Hasil
< 3 APM/ml

SNI 01-4268-1996 Tentang Minuman
Air Kelapa Dalam Kemasan



Mikrobiologi



Bakteri Patogen

1

Clostridium perfringens

Standar
0 Koloni/ml

Hasil
0 Koloni/ml



2

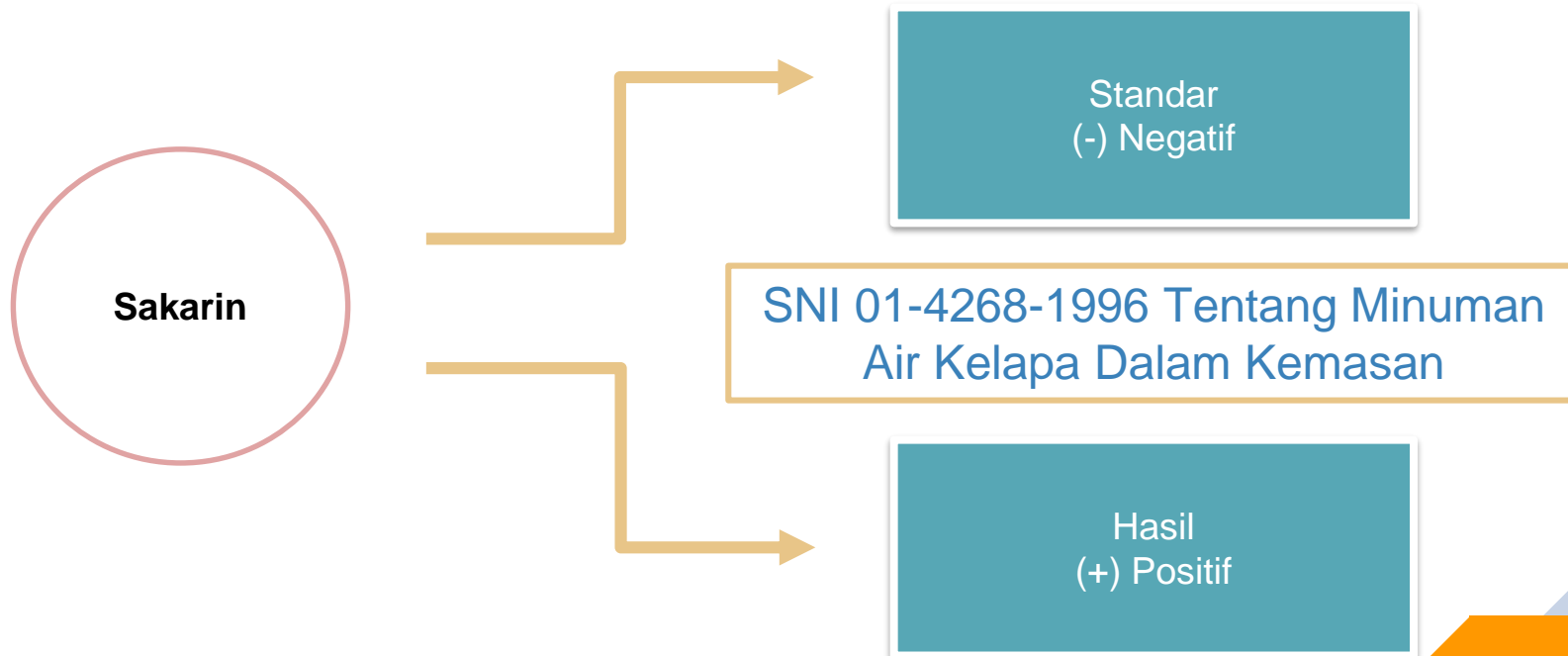
Staphylococcus aureus

Standar
< 3 APM/ml

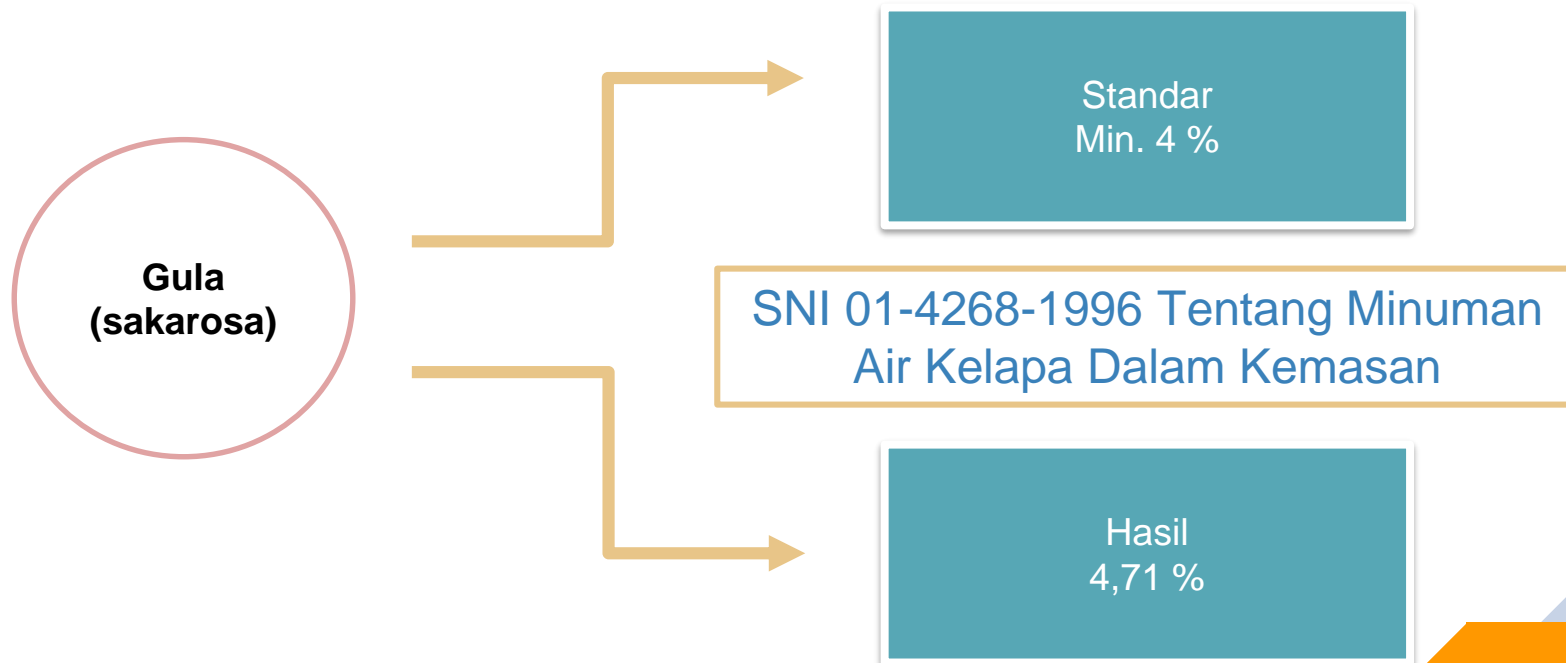
Hasil
< 3 APM/ml

SNI 01-4268-1996 Tentang Minuman
Air Kelapa Dalam Kemasan

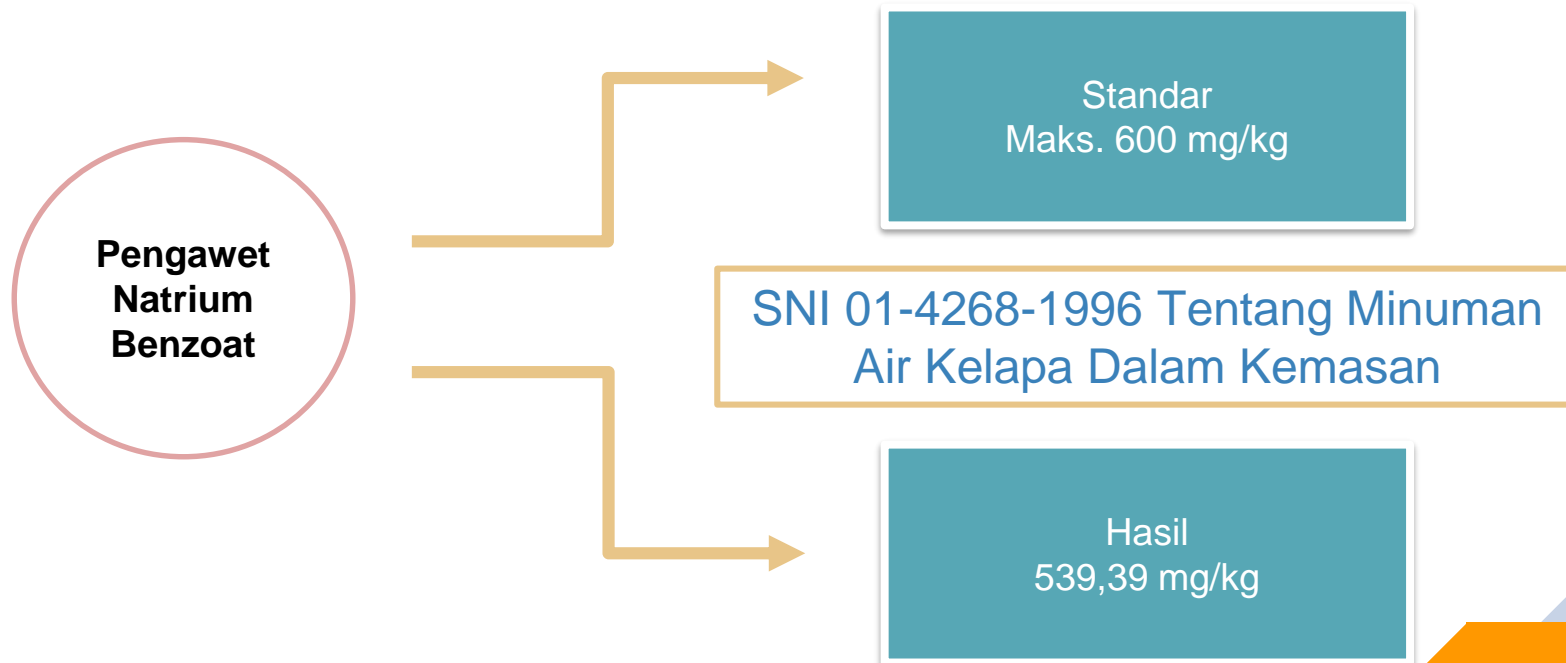
Proksimat



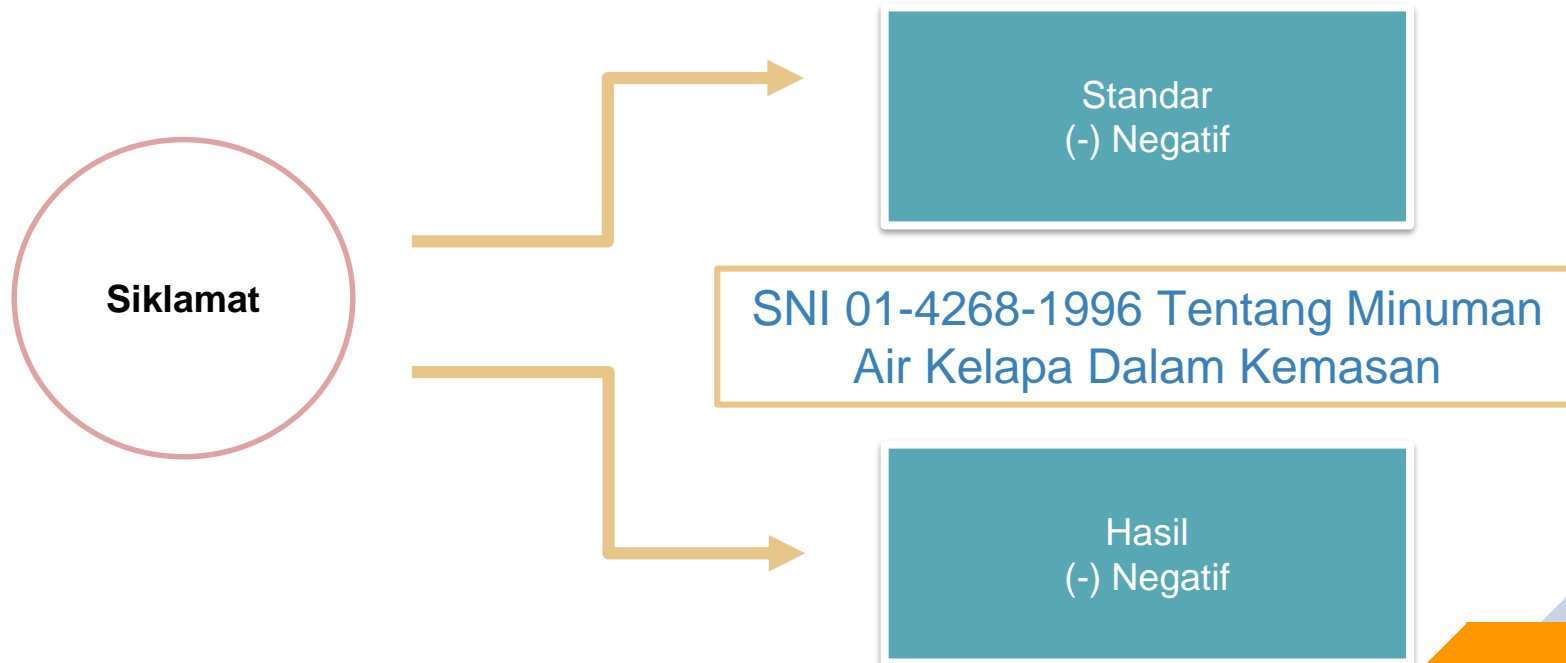
Proksimat



Proksimat



Proksimat



Cemaran Logam

No	Logam	Standar	Hasil
1	Pb	Maks 0,2	< 0,0890
2	Cu	Maks 2,0	<0,2001
3	Zn	Maks 5,0	<0,3190
4	Hg	Maks 0,03	<0,0047
5	As	Maks 0,1	<0,0100
6	Sn	Maks 40,0/250,0*	<1,0600

(*) : Untuk sampel berwadah kaleng

SNI 01-4268-1996 Tentang Minuman
Air Kelapa Dalam Kemasan

Analisis Kewirausahaan



Analisis Kewirausahaan

No	Parameter	Biaya Operasional	% Laba	Harga Analisis
1	Uji Fisika	Rp35.500,00	15%	Rp40.825,00
2	Uji Mikrobiolgi	Rp74.500,00	20%	Rp89.400,00
3	Proksimat	Rp207.000,00	20%	Rp248.400,00
4	Uji Cemarkan Logam	Rp832.000,00	30%	Rp1.081.600

Analisis Kewirausahaan

Biaya Analisis Seluruh Parameter	Rp1.460.225
Bahan yang Digunakan	Rp1.149.000
Laba Bersih	Rp303.270,00

Kesimpulan

Sesuai

Gula
Siklamat
Natrium Benzoat
Cemaran Logam
Cemaran Mikroba



Tidak Sesuai

Sakarin
pH
Organoleptik

SNI 01-4268-1996 Tentang Minuman
Air Kelapa Dalam Kemasan

Saran





Terima Kasih

