



Kementerian
Perindustrian
REPUBLIK INDONESIA

ANALISIS TOTAL ROTI MANIS KERING

PKT 47

SMK – SMAK BOGOR
2018/2019

THE TEAM

PKT 47 / XIII-6



**KEMAL
GINANJAR**

15.61.08083



**AVIVA
KHOIRUNISSAK**

15.61.07993



**RIKO
ARIFIAN**

15.61.08200



**VINA MAULIDA
JULIANTI**

15.61.08252

TOPIK BAHASAN

1

PENDAHULUAN

2

PARAMETER UJI

3

HASIL ANALISIS

4

PEMBAHASAN

5

KEWIRAUSAHAAN

6

KESIMPULAN &
SARAN

1.

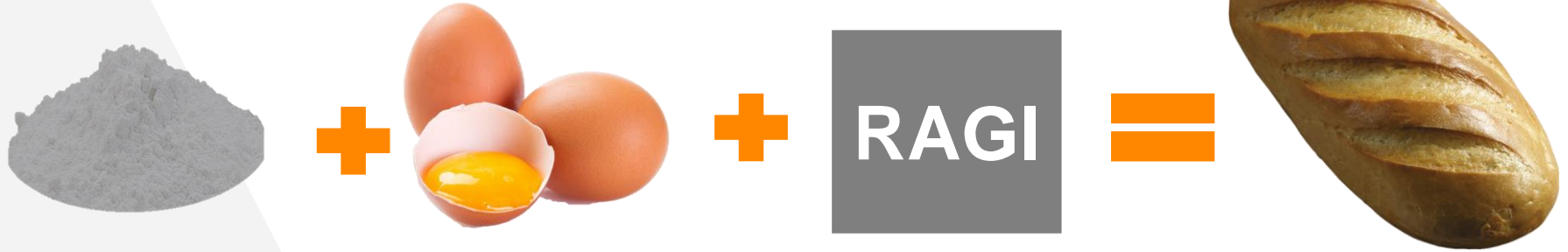
Pendahuluan

Latar belakang | Tujuan

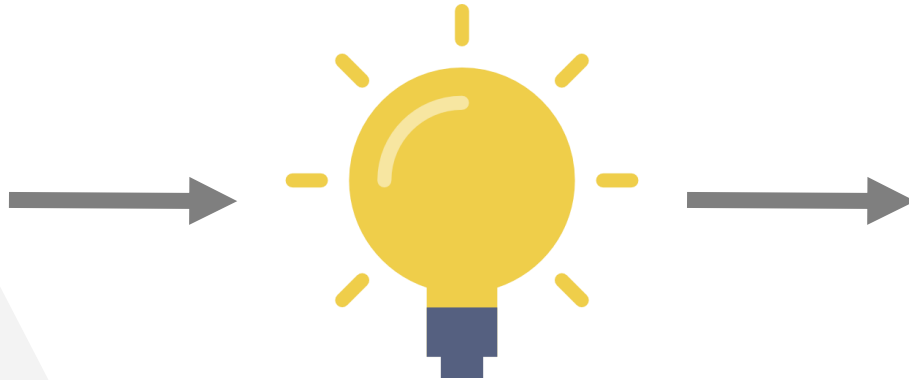
PENDAHULUAN



PENDAHULUAN



PENDAHULUAN



2.

Parameter Uji

SNI No. 01-3840-1995 tentang Roti

PARAMETER UJI

FISIKA

KIMIA

**MIKRO-
BIOLOGI**

PARAMETER UJI

FISIKA

Organoleptik



Serangga / Belatung



PARAMETER UJI

Kadar Abu

Kadar Air

Kadar NaCl

Kadar Gula

KIMIA

Kadar Lemak

Bahan Tambahan Pangan

Cemaran Logam

PARAMETER UJI

Angka Lempeng Total

Escherichia coli

Perhitungan Jumlah Kapang

MIKRO-
BIOLOGI

3.

Hasil Analisis

Dibandingkan dengan SNI No. 01-3840-1995 tentang Roti

HASIL ANALISIS

FISIKA

	Parameter	Standar	Hasil
✓	Kenampakan	Normal	Normal
✓	Bau	Normal	Normal
✓	Rasa	Normal	Normal
✓	Serangga / Belatung	Tidak ada	Tidak ada

HASIL ANALISIS

KIMIA
(proksimat)

	Parameter	Standar	Hasil
✓	Kadar Air	Maksimal 40,00 %	3,67 %
✓	Kadar Abu tak Termasuk Garam	Maksimal 3,00 %	0,13 %
✓	Kadar Abu Tak Larut Dalam Asam	Maksimal 3,00 %	0,02 %
✓	Kadar NaCl	Maksimal 2,50 %	0,91 %

HASIL ANALISIS

KIMIA
(proksimat)

	Parameter	Standar	Hasil
✖	Kadar Gula	Maksimal 8,00 %	26,91 %
✖	Kadar Lemak	Maksimal 3,00 %	32,99 %

HASIL ANALISIS

KIMIA






(bahan
tambahan
pangan)

	Parameter	Standar	Hasil
✓	Pengawet (Asam Sorbat)	Maksimal 1000 ppm	0,31 ppm
✓	Pewarna tambahan	-	Negatif
✗	Sakarin	Negatif	Positif
✓	Siklamat	Negatif	Negatif

HASIL ANALISIS

KIMIA

(cemaran logam)

Parameter	Standar	Hasil
 Raksa (Hg)	Maks. 0,05 ppm	$< 6,5885 \times 10^{-3}$ ppm
 Seng (Zn)	Maks. 40,00 ppm	$0,21 \times 10^{-4}$ ppm
 Tembaga (Cu)	Maks. 10,00 ppm	$0,12 \times 10^{-4}$ ppm
 Timbal (Pb)	Maks. 1,00 ppm	$< 0,1753$ ppm
 Arsen (As)	Maks. 0,50 ppm	$< 1,3794 \times 10^{-3}$ ppm

HASIL ANALISIS

MIKRO-
BIOLOGI

Parameter	Standar	Hasil
Angka Lempeng Total	Maksimal 10^6 koloni/gram	$1,7 \times 10^4$ koloni/gram
<i>Escherichia coli</i>	< 3 APM/gram	< 3 APM/gram
Kapang	Maksimal 10^4 koloni/gram	$8,1 \times 10^3$ koloni/gram

4.

Pembahasan

PEMBAHASAN

Sengaja
ditambahkan

Proses Analisis

Gula Jumlah

PEMBAHASAN

Penambahan margarin
yang tidak terukur

Lemak

PEMBAHASAN

Sengaja
ditambahkan

Bahan Baku

Uji Kulitatif Sakarin

5.

Kewirausahaan

KEWIRAUSAHAAN

No.	Parameter Uji	Biaya Bahan	Biaya Analisis
1	Kadar Air	Rp 220.000,00	Rp 250.000,00
2	Kadar Abu dan Abu Tak Larut dalam Asam	Rp 90.000,00	Rp 140.000,00
3	Kadar NaCl	Rp 250.000,00	Rp 280.000,00
4	Kadar Gula	Rp 400.000,00	Rp 430.000,00
5	Kadar Lemak	Rp 469.000,00	Rp 750.000,00
6	Pengawet	Rp 300.000,00	Rp 600.000,00
7	Pewarna (kualitatif)	Rp 250.000,00	Rp 450.000,00
8	Sakarin Siklamat (kualitatif)	Rp 350.000,00	Rp 380.000,00

KEWIRAUSAHAAN

No.	Parameter Uji	Biaya Bahan	Biaya Analisis
9	Kadar Cemaran Logam Pb, Cu, dan Zn	Rp 500.000,00	Rp 700.000,00
10	Kadar Cemaran Logam Hg dan Cemaran Arsen	Rp 600.000,00	Rp 800.000,00
11	Angka Lempeng Total	Rp 93.500,00	Rp 150.000,00
12	<i>E.Coli</i> (uji coliform)	Rp 33.500,00	Rp 50.000,00
13	Perhitungan Jumlah Kapang dan Khamir	Rp 68.500,00	Rp 100.000,00
Jumlah		Rp 3.624.500,00	Rp 4.875.000,00

KEWIRAUSAHAAN

Tekno Ekonomi

Modal	Rp 3.624.500,00
Biaya Analisis	Rp 4.875.000,00
Keuntungan	Rp 1.250.500,00
Presentase Keuntungan	34,50 %

6.

Kesimpulan dan Saran



TERIMA KASIH!

Adakah yang ingin ditanyakan?