

PKT 1

# ANALISIS MUTU KERIPIK PISANG HOME INDUSTRY MEKEK "X"



Kementerian  
Perindustrian  
REPUBLIK INDONESIA

# OUR



Kiffah Hasna Atzilla

# TEAM



Kafi Presda Maulana



Kaissa Talitha Minerva



Muhammad Haykal Fabian

# PETA KONSEP

LATAR  
BELAKANG

METODE  
ANALISIS

HASIL  
ANALISIS

ANALISIS  
KEWIRAUSA  
HAAN

KESIMPULAN  
& SARAN

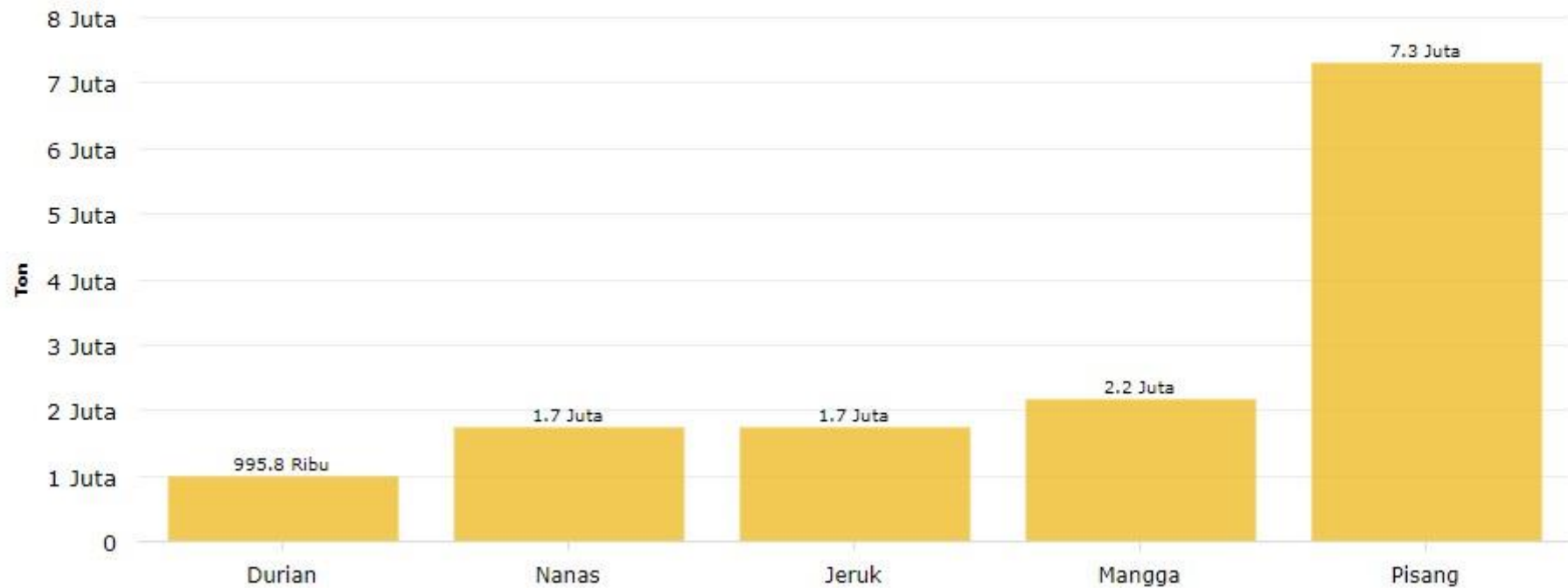


LATAK BELAKANG



# LATAK BELAKANG

Buah Terbanyak Diproduksi di Indonesia (2015)



# LATAK BELAKANG



# PARAMETER ANALISIS



FISIKA



KIMIA



MIKROBIOLOGI



M E T O D E  
A N A L I S I S

A  
N  
A  
L  
I  
S  
I  
S

*Fisika*

*Keutuhan*

*Organoleptik*



# METODE ANALISIS

## ANALISIS

### Kimia

Kadar Air

Kadar Lemak

Cemaran Logam

Kadar Abu

Kadar NaCl

Kadar Protein

Karbohidrat

# METODE ANALISIS

ANALISIS

Mikrobiologi

*E. Coli Metode  
APM*

*Kapang &  
Khamir*

*Angka Lempeng  
Total*

# HASIL ANALISIS

Analisis Fisika				
No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan	Hasil
1.1	Bau	-	Normal	Normal
1.2	Rasa	-	Khas Pisang	Khas Pisang
1.3	Warna	-	Normal	Normal
1.4	Tekstur	-	Renyah	Renyah
2.	Keutuhan	%	Min. 70	76,87%

# HASIL ANALISIS

Analisis Kimia				
No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan	Hasil
1.	Kadar Air, b/b	%	Maks. 6	1,50%
2.	Lemak, b/b	%	Maks. 30	27,92%
3.	Abu, b/b	%	Maks. 8	2,18%

# HASIL ANALISIS

Analisis Kimia				
No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan	Hasil
1.1	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 1	<0,0888 ppm
1.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks. 10	6,1296 ppm
1.3	Seng (Zn)	mg/kg	Maks. 40	2,8148 ppm
1.4	Raksa (Hg)	mg/kg	Maks. 0,05	<7,3096 ppb



# HASIL ANALISIS

## *Analisis Mikrobiologi*

<i>No</i>	<i>Kriteria Uji</i>	<i>Satuan</i>	<i>Persyaratan</i>	<i>Hasil</i>
<i>1.1</i>	<i>Angka Lempeng Total</i>	<i>Koloni/gram</i>	<i>Maks. <math>1 \times 10^6</math></i>	<i><math>&lt; 2,5 \times 10^2</math></i>
<i>1.2</i>	<i>E.Coli metode APM</i>	<i>APM/gram</i>	<i>3</i>	<i><math>&lt; 3</math></i>
<i>1.3</i>	<i>Kapang</i>	<i>Koloni/gram</i>	<i>Maks <math>1 \times 10^4</math></i>	<i><math>1,5 \times 10^1</math></i>

# HASIL ANALISIS

Parameter Tambahan				
No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan	Hasil
1.	NaCl*	mg/kg	-	11.600 ppm
2.	Karbohidrat*	%	-	36,35%
3.	Protein*	%	-	2,03%



# PEMBAHASAN

- Berdasarkan SNI 01-4315-1996 tentang keripik pisang.
- Pengujian dilakukan duplo.

# PEMBAHASAN

*NaCl*

*Air*

*ALT &  
PJKK*

*Logam  
Berat*

*Lemak*

*Protein*

*E. Coli*

*Karbohi  
drat*

# ANALISIS KEWIRAUSAHAAN



NO	JENIS ANALISA	METODE	BIAYA BAHAN BAKU	BIAYA ANALISA
1	Kadar Air	Gravimetri	Rp 340,-	Rp 425,-
2	Kadar Abu	Gravimetri	-	Rp 25.000,-
3	Kadar Protein	Gravimetri	Rp 19.700,-	Rp 24.600,-
4	Kadar Karbohidrat	Gravimetri	Rp 199.500,-	Rp 249.000,-
5	Kadar NaCl	Volumetri	Rp 19.400,-	Rp 24.200,-
6	Kadar Lemak	Gravimetri	Rp 31.400,-	Rp 39.200,-
7	Uji Cemarkan Logam Pb	AAS	Rp 94.600,-	Rp 118.300,-



# ANALISIS KEWIRAUSAHAAN



8	<i>Uji Cemarkan Logam Cu</i>	<i>AAS</i>	<i>Rp 94.000,-</i>	<i>Rp 117.500,-</i>
9	<i>Uji Cemarkan Logam Zn</i>	<i>AAS</i>	<i>Rp 95.100,-</i>	<i>Rp 118.900,-</i>
10	<i>Uji Cemarkan Logam Hg</i>	<i>AAS</i>	<i>Rp 415.100,-</i>	<i>Rp 518.800,-</i>
11	<i>Angka Lempeng Total</i>	<i>Mikrobiologi</i>	<i>Rp 13.200,-</i>	<i>Rp 16.500,-</i>
12	<i>Kapang/Khamir</i>	<i>Mikrobiologi</i>	<i>Rp 18.300,-</i>	<i>Rp 22.900,-</i>
13	<i>Uji Coliform</i>	<i>Mikrobiologi</i>	<i>Rp 12.500,-</i>	<i>Rp 15.500,-</i>
	<i>Total</i>		<i>Rp 1.013.140,-</i>	<i>Rp,1.290,825,-</i>
	<i>Laba</i>			<i>Rp277.685,-</i>

Berdasarkan hasil analisis mutu keripik pisang home industry dengan merek "X" yang telah dilakukan dan dibandingkan dengan standar SNI 01-4315-1996 tentang keripik pisang, didapatkan hasil bahwa keripik pisang merek "X" telah memenuhi standar. Sehingga aman untuk dikonsumsi dan layak untuk dipasarkan.



**SIMPULAN**

- *Haluskan sampel sehalus mungkin*
- *Perlakuan penimbangan dengan hati - hati*



# SAKAN



TERIMA

KASIH