

RINGKASAN

Pengawasan Mutu Dan Penambahan Antioksidan Pada Penggorengan Kacang Koro Di PT. Dua Kelinci Pati Jawa Tengah, Laras Dwi Hartanti, Nim B41190396, Tahun 2022, 89 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Elly Kurniawati, S.TP, M.P (Dosen Pembimbing) dan Hadi Arianto, S.TP (Pembimbing Lapangan).

Kacang koro merupakan salah satu produk PT. Dua Kelinci yang banyak diminati. Proses produksi kacang koro meliputi tahapan proses perendaman, pencucian, perebusan, penggorengan, sortir, *coating*, oven, sortir akhir, seasoning dan *packing*. Untuk mempertahankan kualitas kacang koro, pada proses pembuatan maka diperlukan adanya pengawasan mutu. Pengawasan mutu yang perlu ditekankan selama proses produksi dalam pembuatan kacang koro yaitu pada tahap penggorengan. Dalam proses penggorengan diperlukan minyak dengan kualitas yang baik karena minyak berperan sebagai medium penghantar panas. Penggunaan minyak yang semakin sering digunakan dapat mengalami kerusakan yang membuat makanan menjadi bau. Sehingga diperlukan penambahan antioksidan. Metode yang digunakan dalam pengawasan mutu baik pada minyak berupa pengujian asam lemak bebas dan angka peroksida sebanyak 5 gram sampel. Kemudian pada produk dilakukan uji kadar air sebanyak 5 gram dan organoleptik 100 gram tiap satu jam sekali.

Hasil yang diperoleh dari pengujian setelah penggorengan tidak ada yang melebihi batas maksimum standar yang telah ditentukan oleh perusahaan. Sedangkan untuk penambahan antioksidan dilakukan sesuai dengan batas maksimum perusahaan yakni 140 *ppm*. Penambahan antioksidan dilakukan berdasarkan kandungan antioksidan yang ada dalam minyak yang berasal dari *supplier*. Penambahan zat antioksidan dilakukan untuk menjaga kualitasnya dan menambah umur pakai minyak.

Kata kunci: *Free Fatty Acid, Peroxide Value, TBHQ*