

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring berkembangnya zaman industri pangan mengalami peningkatan yang baik. Adanya perkembangan ini, menuntut perusahaan makanan untuk melakukan suatu inovasi baru secara cepat dan tepat. Perusahaan perlu memperhatikan dari segi pemasaran maupun variasi produk yang ditawarkan. Produk yang bertahan di pasaran adalah produk yang memiliki kualitas tinggi dan unggul. Setiap produk yang beredar di pasaran dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia tidak bisa lepas dari penggunaan *flavour*. *Flavour* memegang peranan penting dalam produk pangan, karena memberikan daya tarik khusus bagi konsumen.

Flavour adalah bahan tambahan pangan yang dapat memberikan cita rasa pada makanan dan minuman untuk memperbaiki kualitas. Kandungan yang harus diperhatikan pada produk *flavour* adalah kadar air. Kadar air adalah salah satu karakteristik yang sangat penting bagi bahan pangan, karena kandungan air dalam bahan pangan dapat mempengaruhi penampakan dan tekstur dalam bahan pangan (Winarno, 2004 dalam Aditya, 2021). Kadar air pada *flavour* sangat penting untuk proses produksi, karena kadar air yang tinggi dapat menyebabkan perubahan warna, aroma, dan rasa dari produk. Kadar air yang tinggi juga dapat menyebabkan pembusukan dan kerusakan pada produk. Proses pengeringan perlu dilakukan agar dapat mengurangi kadar air dalam *flavour* sehingga dapat memperpanjang umur simpan produk dan meningkatkan kualitas produk. Salah satu produsen produk *flavour* di Indonesia yaitu PT. Satoria Agro Industri.

PT. Satoria Agro Industri Manufacturing merupakan salah satu produsen biskuit, *degistion resistant maltodekstrin* (serat pangan terlarut) dan penyedap rasa (*flavour*). PT. Satoria Agro Industri masih belum memiliki standar pengeringan pada produk *flavour*. PT Satoria Agro Industri melakukan pengujian kendali mutu dengan menguji kadar air pada bahan baku sebagai salah satu parameter kontrol. Kadar air

adalah suatu proses untuk menentukan jumlah air dalam suatu bahan pangan dan memastikan kualitas produk. Ada beberapa alat pengering untuk menganalisa kadar air diantaranya menggunakan oven, *vaccum oven* dan *Moisture Analyzer*. Pengujian kadar air dengan menggunakan oven dan *vaccum oven* dapat memberikan hasil yang akurat, namun hanya perlu membutuhkan waktu 3 – 5 jam. Industri pangan ini melakukan pengujian kadar air setiap *batch* saat produksi, hal ini kurang efektif dan perlu adanya metode alternative yang memberikan hasil lebih cepat dibandingkan dengan oven, *vaccum oven*. Metode alternatif pengujian kadar air adalah menggunakan alat pengering *Moisture Analyzer*.

Moisture Analyzer menggunakan lampu inframerah sebagai sumber panas. Pengeringan dengan inframerah dapat menguapkan air dalam bahan tersebut (Lindani, 2016). *Moisture Analyzer (Mettler Toledo)* memiliki kelebihan yaitu waktu pengujian yang lebih cepat, mudah dalam pengoperasiannya serta mengurangi *human eror* saat pengukuran. Pengukuran kadar air dengan menggunakan *Moisture Analyzer* hanya memerlukan waktu 3 – 5 menit/sampel (Kumalasari, 2012), oleh karena itu diperlukan penelitian tentang perbandingan kadar air *flavour savoury (beef)* dan *sweet (brown sugar)* dengan menggunakan berbagai alat pengering.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas maka dapat diperoleh rumusan masalah yakni melakukan perbandingan kadar air *flavour savoury (beef)* dan *sweet (brown sugar)* dengan menggunakan berbagai alat pengering. Alat pengering yang digunakan adalah *Moisture Analyzer*, oven dan *Vaccum Oven*.

1.3 Tujuan

Berdasarkan penelitian ini, tujuan yang ingin dicapai adalah untuk mengetahui hasil perbandingan kadar air dengan berbagai alat pengering diantaranya *Moisture Analyzer (Mettler Toledo)*, oven dan *Vaccum Oven*.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai perbandingan kadar air dengan berbagai alat pengering diantaranya *Moisture Analyzer* oven dan *Vaccum Oven*.