

RINGKASAN

Uji Karakteristik Kimia Produk Akhir TAHESTA Cuka Apel (*Apple Cider Vinegar*) di PT. Tirta Sarana Sukses (TAHESTA) Pandaan, Pasuruan. Noer Tias Kholifah, NIM B41191494, Tahun 2022, 50 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Agung Wahyono S.P., M.Si., Ph.D (Dosen pembimbing), Dyan Fitrisari S.TP. (Pembimbing lapang).

PT. Tirta Sarana Sukses (Tahesta) merupakan sebuah perusahaan yang secara khusus bergerak dalam bidang industri pengolahan minuman kesehatan. Produk-produk yang dihasilkan antara lain: Cuka Apel, Cuka Anggur, Tahesta Lite Apel, Tahesta Lite Anggur, Glistamax, Cuka Venacare, Venacare Kapsul, Venacare Madu, Cuka Apel Kapsul. Tujuan pelaksanaan kegiatan magang di PT. Tirta Sarana Sukses adalah untuk mengetahui kondisi perusahaan, fasilitas produksi, penerimaan bahan baku, proses produksi, pengawasan mutu, dan higiene sanitasi. Selain itu juga utamanya untuk mengetahui dan memahami penanganan yang diterapkan pada tahapan proses bagian produk akhir di PT. Tirta Sarana Sukses. Jenis penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Cuka Apel TAHESTA sendiri merupakan produk regular atau produk yang paling banyak mendapatkan permintaan dari konsumen dan produk ini dihasilkan oleh PT. Tirta Sarana Sukses. Terdapat 4 sampel yang diuji dengan parameter uji karakteristik kimia pada nilai pH, Brix, Potensial alkohol dan Total asam. Sedangkan untuk organoleptik sendiri meliputi: pengamatan warna, rasa dan aroma.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rerata nilai pH (3,01), nilai kadar brix (5,53%), nilai potensial alkohol (3,08%) dan nilai total asam (5,36) pada sampel produk akhir cuka apel TAHESTA ini masih berada didalam batas aman konsumsi dan didapatkan data nilai uji sesuai standar perusahaan yang berfungsi sebagai kontrol perbandingan untuk uji karakteristik produk akhir selanjutnya.

Kata kunci :tahesta, karakteristik kimia, cuka apel, tirta sarana sukses.