

## RINGKASAN

**Pengujian mutu produk glukomanan.** Nayaka Putra Prasetya Utomo, NIM B41211605, Tahun 2024, 41 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Titik Budiati, S.TP., M.T., M.Sc. (Dosen Pembimbing), Achmat Sarifudin, S.TP., M.Sc., Ph.D. (Pembimbing Lapangan).

Glukomanan merupakan biometarial serba guna yang memiliki sifat hidrokoloid yaitu memiliki kemampuan mengental, membentuk gel, dan tidak dapat kembali dalam bentuk semula (*irreversible gel*). Sifat tersebut membuat glukomanan banyak dimanfaatkan dalam berbagai industri seperti kimia, pangan, bioteknologi, dan farmasi. Glukomanan yang beredar di pasaran sering kali menghasilkan karakteristik yang berbeda. Oleh karena itu, dalam kegiatan magang ini dilakukan pengujian mutu glukomanan dari 4 daerah di Indonesia yaitu Semarang, Jawa Tengah; Surabaya, Jawa Timur; Bandung, Jawa Barat; Sleman, Yogyakarta. Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh 4 sampel produk glukomanan tersebut tidak semuanya memenuhi standar *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (FAO) dan *Professional Standard of the People's Republic, European Food Safety Authority*. Sampel glukomanan GK1 menunjukkan kesesuaian dengan standar. Adapun sampel glukomanan 2, 3 dan 4 belum memenuhi semua parameter mutu standar. Hasil pengujian proksimat diperoleh bahwa sampel GK1 memiliki kadar air 10,71%, kadar abu 1,55%, kadar pati 0,7 %, kadar protein 0,89 %, kadar pati 0,79% dan kadar glukomanan 82,15%.

***Kata Kunci : Hidrokoloid, Glukomanan, Produk pangan***