

RINGKASAN

“Pengawasan Mutu Stabilitas Kadar Air pada Sampel Seasoning Oil Produk Bihun Instan PT Tiga Pilar Sejahtera.” Widya Nusa Christiani, NIM. B32230185, Tahun 2025, 43 halaman. Teknologi pertanian, Politeknik Negeri Jember, Findi Citra Kusumasari, S.Pd, M.Si, Ajid Khoirul Fikri.

Pelaksanaan magang dilaksanakan mulai tanggal 14 Juli – 30 Desember 2025 di PT Tiga Pilar Sejahtera, yang berada di Jl. Grrompol - Jambangan No.km. 5,5, Dusun 3, Sepat, Kec. Masaran, Kabupaten Sragen, Jawa Tengah 57282. PT. Tiga Pilar merupakan salah satu industri yang bergerak dibidang makanan yakni mengolah bahan pangan menjadi produk siap konsumsi(ready to eat) atau siap masak (ready to cook) dengan berbagai macam produk.

Pengawasan mutu pada *seasoning oil* dilakukan dengan melakukan uji kadar air yang ada pada produk, pengujian ini dilakukan sebagai upaya dalam menjaga dan menjamin kualitas produk yang dihasilkan. Kadar air yang tinggi dapat menyebabkan nilai asam lemak bebas dan angka bilangan peroksida yang tinggi akibat adanya reaksi hidrolisis dimana adanya pemutusan rantai karbon pada minyak yang dapat menyebabkan ketengikan.

Pada hasil peengujian kadar air *seasoning oil* didapatkan sebnayak 28 data dengan hasil kadar air yang berkisar antara 0,11% hingga 0,32% dengan standart maksimal kadar air *seasoning oil* 0,40% yang telah ditetapkan industri. Hasil yang didapat maka *seasoning oil* yang di produksi masih dalam kualitas yang baik sesuai dengan ketentuan standart yang ditetapkan, dengan tetap menjaga kualitas produk yang diproduksi.