

**ANALISIS HIGIENITAS SANITASI DAN MUTU PRODUK PADA USAHA
TAHU SUNARDI KECAMATAN KEPAHANG KABUPATEN
KEPAHIANG
PROVINSI BENGKULU**

SKRIPSI



**OLEH
HARI SUHARYONO
NPM 20070014P**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS DEHASEN BENGKULU**

2022

Abstrak

Judul : Analisis Higienitas Sanitasi dan Mutu Produk Pada Usaha Tahu Sunardi Kecamatan Kepahiang Kabupaten Kepahiang Provinsi Bengkulu
Nama : Hari Suharyono
NPM : 20070014 P

Tingkat higienitas dan sanitasi dalam proses pengolahan produk pangan, menjadi hal penting yang harus diperhatikan, termasuk dalam produksi tahu. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis tingkat higienitas dan sanitasi lingkungan proses pengolahan dan personal karyawannya serta menganalisis mutu tahu berdasarkan sifat fisik, kimia dan organoleptik pada Industri Tahu Sunardi Kabupaten Kepahiang. Penelitian dilakukan menggunakan metode deskriptif analitik dan analisis laboratorium. Hasil analisis menunjukkan bahwa tingkat higienitas dan sanitasi pengolahan dan personal karyawan Industri Tahu Sunardi memenuhi standar dengan nilai rata-rata 4,28 dan 0,871. Analisis mutu tahu menunjukkan bahwa kadar protein dan kadar abu pada tahu produksi Industri Sunardi telah memenuhi standar SNI 01-3142-1998, dengan nilai kadar protein 10,39 % untuk tahu putih dan 14,16 % untuk tahu kuning. Kadar abu tahu putih sebesar 0,07% dan 0,40% untuk tahu kuning. Uji organoleptik menunjukkan bahwa sampel tahu memiliki karakter warna, rasa dan aroma/bau yang normal.

Kata kunci : tahu, standar mutu, keamanan pangan