

Ir. Muhammad Arpah

PENGAWASAN MUTU PANGAN

USTAKAAN
GJAPRANATA

C.4



PENERBIT TARSITO BANDUNG
1993

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	i
Daftar Isi	iii

BAB I PENDAHULUAN

1. Ruang Lingkup Pengawasan Mutu Pangan	1
2. Pengertian Mutu	2
3. Pengawasan Mutu (Inspector)	2

BAB II SISTEM PEMBINAAN MUTU

1. Kebijakan Mutu	4
2. Peranan Pemerintah	6
3. Peranan Swasta	10
4. Peranan Badan Internasional	11

BAB III STANDARISASI MUTU

1. Tujuan dan Kegunaan Standarisasi	14
2. Penyusunan Standar Mutu	16
3. Format Standar	17

BAB IV PENGAWASAN MUTU TEH

1. Pendahuluan	19
2. Tanaman Teh	20
3. Faktor-Faktor Penentu Mutu Teh	28
4. Pengaruh Pengolahan	40
5. Pengaruh Penyimpanan	50
6. Mutu dan Cara Uji	51

BAB V PENGAWASAN MUTU KOPI

1. Pendahuluan	67
2. Tanaman Kopi	69

3. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Mutu Kopi	73
4. Pengolahan Buah Kopi Menjadi Kopi Beras	76
5. Standarisasi Mutu Kopi Beras	88
6. Kopi Sangrai	92

BAB VI PENGAWASAN MUTU PANILI

1. Pendahuluan	100
✓ 2. Standar Mutu Panili	102
3. Aspek Pendukung Peningkatan Mutu	103
4. Penerapan Standar Mutu	109
5. Tata Laksana Penerapan Standar Panili	113
6. Format Standar Mutu Panili	115

BAB VII PENGAWASAN MUTU MINUMAN, BUAH-BUAHAN DALAM KALENG DAN SARDIN

A. PENGAWASAN MUTU BIR	120
1. Pendahuluan	120
2. Minuman Bir	121
3. Masalah Penyimpangan Mutu Bir	125
4. Pemeriksaan Mutu	127
B. PENGAWASAN MUTU AIR MINERAL	138
1. Pendahuluan	138
2. Keadaan Umum Air	139
3. Kebutuhan Air Rumah tangga dan Industri	140
C. PENGAWASAN MUTU SARI BUAH	149
1. Pendahuluan	149
2. Proses Pembuatan Sari Buah	149
3. Standar Mutu Sari Buah	150
4. Cara Uji Mutu Sari Buah	153
5. Beberapa Masalah dalam Penanganan Soft-Drink	155
D. PENGAWASAN MUTU NENAS KALENG	159
1. Pendahuluan	159
2. Pengawasan Mutu Bahan Baku	160
3. Pengawasan Mutu Bahan yang Sedang Diproses	162
4. Pengawasan Mutu Pada Pengemasan dan Label	165
5. Pengawasan Mutu Kaleng	167
6. Pengawasan Mutu Produk Akhir	168

E. PENGAWASAN MUTU SARDIN SAUS TOMAT DALAM KALENG	172
1. Pendahuluan	172
2. Standar Mutu Sardin Saus Tomat	172
3. Sfesifikasi	173
4. Cara Analisa	175

BAB VIII PENGAWASAN MUTU SUSU

A. SUSU PERAH/SUSU PASTEURISASI	178
1. Pendahuluan	178
2. Pengawasan Mutu Bahan Baku	178
3. Pengawasan Mutu Selama Proses Produksi Susu	182
4. Pengawasan Mutu Air	183
B. SUSU KENTAL MANIS (SKM)	183
1. Pendahuluan	183
2. Susu Segar dan SKM	187
3. Pengawasan Mutu SKM	190
4. Mutu dan Cara Uji SKM	194
C. PENGAWASAN MUTU SUSU BUBUK	198
1. Pendahuluan	198
2. Bahan Baku	198
3. Proses Produksi	199
4. Pengawasan Mutu Bahan Baku	201
5. Pengawasan Mutu Pada Proses Pengolahan	203
6. Pengawasan Mutu PROduk Akhir	205

BAB IX PENGAWASAN MUTU SALAK SEGAR

1. Pendahuluan	208
2. Kriteria Mutu Salak	211
3. Konsep Standar Salak	214

BAB X PENGAWASAN MUTU TEPUNG

A. TEPUNG PISANG	220
1. Pendahuluan	220
2. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Mutu Tepung Pisang	221
3. Standarisasi Tepung Pisang	228
4. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Mutu	231

B. TEPUNG TAPIOKA	233
1. Pendahuluan	233
2. Standar Tepung Tapioka	234
C. TEPUNG GAPLEK	237
1. Pendahuluan	237
2. Standar Mutu Tepung Gaplek	238
3. Mutu dan Cara Uji Tepung Gaplek	239
D. TEPUNG TERIGU	242
1. Pendahuluan	242
2. Produk-Produk dari Tepung Terigu	242
3. Jenis-Jenis Tepung Terigu	243
4. Standar Mutu Tepung Terigu	244
5. Mutu dan Cara Uji Terigu	244

BAB XI

PENGAWASAN MUTU DAGING ABON DAN IKAN PINDANG

A. ABON	250
1. Pendahuluan	250
2. Daging	251
3. Abon	253
4. Standar Mutu Abon Daging Sapi	256
5. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Mutu Abon Sapi	261
B. STANDAR IKAN PINDANG	263

BAB XII

PENGAWASAN MUTU BERAS

1. Pendahuluan	267
2. Kualitas Nutrisi	268
3. Kriteria Pengelompokan Beras	269
4. Kualitas Pemasakan Beras	272
5. Kualitas Pemasakan dan Organoleptik	276

BAB XIII

PENGAWASAN MUTU DALAM PENINGKATAN EKSPOR PANGAN

1. Pendahuluan	282
2. Potensi Ekspor Makanan Olahan	283
3. Pengembangan Ekspor Industri Pangan	286
4. Permasalahan dalam Industri Pangan	287