

Analisis Tekstur Penting dalam Industri Pangan - Universitas Padjadjaran

[Unpad.ac.id, 15/09/2015] Analisis tekstur merupakan salah satu parameter penting dalam industri pangan yang juga digunakan sebagai parameter kualitas pangan. Seiring perkembangan teknologi, berbagai instrumen kini sudah tersedia untuk mempermudah proses analisis tekstur.



Suasana Seminar of Food Processing Engineering di Bale Rucita Unpad Jatinangor, Selasa (15/09). (Foto oleh: Tedi Yusup)*

International Sales Manager at Stable Micro Systems, Dr. Guy Jones menyebutkan sejumlah keuntungan dan tantangan dari penggunaan instrumen analisis tekstur ini. Diantaranya adalah tidak memerlukan keterampilan sensorik khusus (bila dibandingkan dengan manusia), pengujian cepat dan akurat, dan mendapat hasil yang sama untuk pengecekan dimanapun.

“Namun tantangannya, untuk membuktikan korelasi (dengan sensor manusia) sangat membutuhkan waktu dan terkadang tidak berhasil,” ujar Dr. Guy dalam Seminar of Food Processing Engineering “Improving Knowledge on Texture Analysis Sample Preparation, Probe Selection, and Data Interpretation” yang digelar Fakultas Teknologi dan Industri Pertanian (FTIP) Unpad di Bale Rucita, Gedung Rektorat Unpad, kampus Jatinangor, Selasa (15/09).

Dalam kesempatan tersebut, Dr. Guy juga menunjukkan beberapa alat dan cara tepat analisis tekstur. Selain untuk makanan, Dr. Guy juga membahas mengenai analisis untuk farmasi. Acara ini juga menghadirkan sejumlah dosen dari Fakultas Farmasi, Fakultas Peternakan, Fakultas Pertanian, dan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan.

Ditemui di sela kegiatan, Kepala Laboratorium Keteknikan Pengolahan Pangan FTIP Unpad, Robi Andoyo, STP., M.Sc., Ph.D mengatakan bahwa pemahaman tentang analisis tekstur merupakan hal penting bagi mahasiswa dalam melaksanakan penelitian. Seminar ini digelar terutama untuk mahasiswa FTIP tingkat

akhir yang akan memasuki tugas akhir (skripsi).

Dalam kegiatan tersebut, juga dibahas mengenai sifat alir dari tepung-tepungan sebagai salah satu topik seminar. “Kuliah umum ini juga menjadi kegiatan inisiasi bagi Departemen Teknologi Industri Pangan FTIP untuk menjadi center of excellent (pusat studi) untuk kajian tepung-tepungan, dimana kajian mengenai sifat alir dari tepung-tepungan menjadi salah satu kajian utama pusat studi nantinya,” ungkap Robi.

Laporan oleh: Artanti Hendriyana / eh