

Pertemuan ke 11

PENGUJIAN DALAM KEMASAN

Tujuan Instruksional Khusus (TIK) pada pertemuan ini adalah :

Mahasiswa semester 7 PS THP mampu menjelaskan metode-metode pengujian bahan kemasan untuk bahan pangan.

PENGUJIAN DALAM KEMASAN

Akibat kerusakan kemasan terhadap
bahan pangan



Bahan pangan akan rusak

- Kemasan bolong → masuknya bahan asing ke bahan pangan yang dikemas, misal : mikrobia
- Kemasan bermigrasi ke dalam bahan pangan, misal : tembaga, menyebabkan keracunan

Pengujian Kadar Air Kertas

Kadar air kertas mempengaruhi



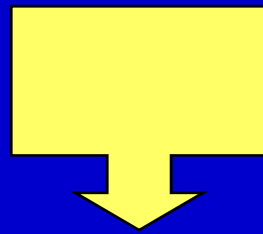
Kekuatan kertas dan kelancaran jalan kertas dalam mesin

Kadar air kertas mempengaruhi berat kertas



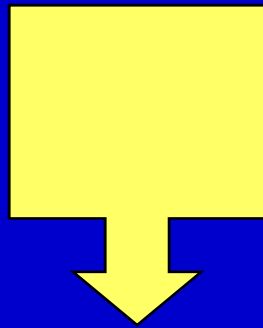
Mempengaruhi harga

Metode Resmi dan Akurat menentukan kadar air kertas



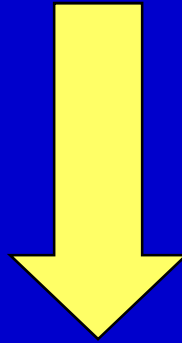
Metode Oven
Suhu 102°C (215°F)

BERAT RIM



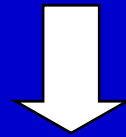
Berat sejumlah lembaran kertas yang mempunyai ukuran panjang dan lebar tertentu

Ketebalan Kertas



Fraksi/pecahan desimal dalam satu inchi yang disebut “caliper”

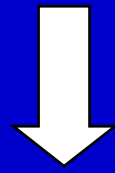
Porositas Kertas



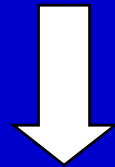
Kemampuan kertas untuk dilalukan
oleh udara

Pengukuran porositas kertas : melalukan
100m³ udara (ditekan) melalui lembaran
kertas seluas 1 inch²

Ketahanan Kertas Terhadap Minyak



Diuji dengan terpentin



Semakin tahan kertas terhadap minyak
Semakin mahal harganya

Sizing (pengeleman, perekatan dan pemberian bahan tambahan

secara alamiah kertas menyerap air

dilakukan sizing

meningkatkan ketahanan kertas
terhadap absorpsi air