

INTISARI

Elisabet Nani. 2018. *Analisis Kandungan Formalin, Boraks, dan Kadar Protein dalam Mie Basah di Pasar Gedhe Kecamatan Jebres Kota Surakarta*. Karya Tulis Ilmiah, Program Studi-III Analisis Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Setia Budi Surakarta.

Pembimbing : Ig. Yari Mukti Wibowo, M.Sc.

Mie basah merupakan makanan berbahan dasar tepung dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena pengolahannya relatif mudah. Mie basah banyak dikonsumsi masyarakat karena mempunyai kandungan protein di dalamnya. Menurut SNI 2987: 2015 tidak boleh ada pengawet formalin dan boraks dalam mie basah, serta kadar minimum protein adalah sebesar 9,5%.

Berdasarkan hasil penelitian pada 3 sampel mie basah yang dijual Pasar Gedhe Kecamatan Jebres Kota Surakarta dan sekitarnya diperoleh hasil yang negatif atau tidak mengandung formalin dan boraks. Rata-rata kadar protein dalam mie basah sangatlah kecil pada sampel A sebesar 0,31 %, sampel B sebesar 1,22% dan sampel C sebesar 2,61%.

Jika dibandingkan dengan syarat mutu mie basah, berdasarkan SNI 2987:2015 sampel mie basah yang dijual di Pasar Gedhe Kecamatan Jebres Kota Surakarta dan sekitarnya tidak mengandung formalin dan boraks, sehingga memenuhi syarat mutu. Sedangkan bila ditinjau kadar protein dalam sampel mie basah sangat kecil, sehingga tidak memenuhi syarat mutu mie basah.

Kata kunci: Mie basah, formalin, boraks, kadar protein.