

PENGUJIAN MIE INSTAN MERK X SESUDAH DAN SEBELUM KADALUWARSA SECARA MIKOLOGIS

(INSTANT NOODLE BRAND X AFTER AND BEFORE IT EXPIRES IN MYCOLOGICAL TESTING)

Bella Sukma Hanif Akbar, Guruh Sri Pamungkas, S.Pt., M.Si.
Program D-III Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi
Jl. Let. Jend.Sutoyo-Solo 57127 Telp. 0271-852518, Fax. 0271-853275

INTISARI

Mie merupakan produk pasta yang pertama kali ditemukan oleh bangsa china yang berbahan baku beras dan tepung, mie adalah produk pangan yang terbuat dari terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan, saat ini mie telah digunakan sebagai alternative pengganti nasi. Mie Instan merupakan produk olahan tepung yang sangat berpotensi ditumbuhi kapang, terutama menjelang kadaluarsa.

Pengujian secara Mikologis terhadap mie instan sesudah dan sebelum kadaluarsa dilakukan dengan metode hitung cawan. Pengujian ini bertujuan untuk mengetahui angka kapang yang terdapat pada mie instan tersebut. Pengujian ini menggunakan sampel yang di beli di minimarket secara random.

Berdasarkan hasil pengujian, di dapatkan hasil perkiraan angka kapang sampel A (6 bulan sebelum kadaluarsa) sebanyak 2×10^1 , sampel B (3 bulan sebelum kadaluarsa) sebanyak 2×10^1 dan sampel C (1 bulan sesudah kadaluarsa) $1,7 \times 10^2$. Dari hasil tersebut diketahui bahwa sampel telah memenuhi standar yang ditetapkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan yaitu 1×10^4 .

Kata Kunci : Uji mikologis, kapang, khamir, mie kering, mie instan

ABSTRACT

Noodle is a product that was first discovered by the Chinese nation made of rice and flour, noodle is food products made from wheat flour with or without the addition of other foodstuffs and food additives which are permitted, while this noodle has been used as alternative substitute for rice. Instant noodle is a product of refined flour that is very potentially covered mold, especially it will be expired.

Mycological testing instant noodles after and before it expires with a total plate count method. This test aim to find out the number mold in instant noodles. This test used instant noodles sample from minimart in Mojosoongo, Surakarta.

Results of the test found mold number, from sample A (Six month before expired) 2×10^1 , sample B (Three month before expired) 2×10^1 and sample C (a month after expired) $1,7 \times 10^2$. The results it is known that the samples eligible according to Indonesian food and drug Supervisory Agency is 1×10^4 .

Keywords: *Mycological test, mold, yeast, dried noodles, instant noodles*

*Program D-III Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi