

ABSTRAKSI

Cicha Kusuma Crisdentina (2019), Keamanan Pangan Mie Basah di Kota Malang (Analisis Formalin dan Boraks), Karya Tulis Ilmiah Program Studi D III Gizi Malang. Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.

Pembimbing : Theresia Puspita,STP.,MP

Masalah keamanan pangan di Indonesia salah satunya yaitu pada proses produksi pangan, seringkali produsen pangan menggunakan bahan tambahan pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. Mie saat ini sudah menjadi makanan pengganti nasi. Selain memiliki cita rasa yang enak dan praktis dalam mengolahnya harga dari mie juga tergolong relatif murah. Pada tahun 2017 Indonesia merupakan negara dengan konsumsi mie terbesar yaitu sebanyak 12,6 Miliar bungkus/tahun. Berdasarkan kadar air dan umur simpan yang pendek mie basah paling cepat mengalami kerusakan, oleh karena itu banyak pedagang menyiasatinya dengan menambahkan bahan tambahan agar mie tetap awet. Bahan tambahan yang digunakan pedagang cenderung kepada bahan tambahan yang di larang seperti boraks dan formalin agar daya simpan mie basah lebih lama. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis penggunaan bahan tambahan berbahaya (formalin dan boraks) pada mie basah di Kota Malang. Penelitian ini dilakukan pada bulan Maret 2019 di Laboratorium Kimia Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang untuk analisis kandungan formalin dan boraks secara kualitatif. Hasil penelitian dapat diketahui bahwa dari 4 sampel mie basah secara keseluruhan sampe negatif mengandung formalin dan 1 sampel mie basah positif mengandung boraks.

Kata Kunci: Keamanan Pangan, Mie basah, Formalin, Boraks