

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan boraks pada bleng, pijer dan air kie. Mengetahui perubahan karakteristik mie basah dengan penambahan boraks, air kie, pijer dan bleng. Manfaat penelitian ini adalah untuk menambah informasi pemahaman mengenai keamanan pangan pada makanan terutama mie basah

Metode penelitian yang dilakukan terdiri dari penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan yang dilakukan yaitu menentukan kadar boraks pada sampel pijer, bleng dan air kie menggunakan uji kualitatif dan kuantitatif boraks. Penelitian utama yang dilakukan yaitu penambahan bahan kimia boraks, pijer, air kie, dan bleng pada mie basah kemudian dilakukan uji proksimat.

Hasil penelitian pendahuluan menunjukkan bahwa pijer memiliki kadar boraks yang lebih tinggi yakni 66 % sedangkan bleng mengandung kadar boraks 33,49 % dan air kie sebesar 0,33%. Berdasarkan hasil penelitian utama menunjukkan bahwa pada uji kadar air diperoleh rata-rata sebesar 56,33% pada boraks, 59,02% pada pijer, 60,24 % pada bleng dan 57,33% pada air kie. Uji kadar protein pada boraks sebesar 5,09%, pada pijer 5,39%, pada bleng sebesar 5,01 % dan air kie 5,36%. Uji lemak diperoleh rata-rata pada boraks sebesar 2,82%, pada pijer sebesar 2,90 %, pada bleng sebesar 3,38% dan air kie 3,46%. Uji karbohidrat pada boraks sebesar 33,04%, pada pijer 30,79%, pada bleng sebesar 29,90% dan air kie sebesar 31,90

Kata Kunci : Mie basah, boraks, air kie, pijer , dan bleng.

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the content of borax in bleng, pije and water kie. Knowing the characteristic changes of wet noodles with the addition of borax, water kie, pije and bleng. Manfaat this research is to add information about the understanding of food safety in food, especially wet noodles

The research method consisted of preliminary research and main research. Preliminary research is conducted that determines the level of borax in samples of pije, bleng and water kie using qualitative and quantitative test of borax. The main research that is done is the addition of chemicals borax, pije, water kie, and bleng on wet noodles then dilakukan proximate test.

Preliminary research shows that pije has a higher borax content of 66% while bleng contains borax content of 33.49% and water kie of 0.33%. Based on the results of the main study showed that in the water content test obtained an average of 56.33% on borax, 59.02% in pije, 60.24% in bleng and 57.33% in water kie. Test of protein content at borax equal to 5.09%, at 5.39% pije, at bleng 5.01% and water kie 5,36%. Fat test obtained on the average borax of 2.82%, at 2.90% pije, 3.38% on the bleng and 3.46% kie water. Carbohydrate test on borax amounted to 33.04%, on pije 30.79%, on bleng of 29.90% and water kie of 31.90

Keywords: Wet noodles, borax, water kie, pije, and bleng.