INTISARI

Penelitian yang telah dilakukan untuk mengetahui perubahan mutu mie basah yang telah diozonisasi selama penyimpanan.. Sedangkan tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui total mikroba dan kadar air mie basah yang telah di ozonisasi selama penyimpanan.

Penelitian utama dilakukan untuk mengetahui perubahan aktivitas mikrobiologi dan menghitung kadar air mie basah. Mie basah diberi perlakuan dengan cara direndam dengan air berozon dengan waktu berbeda-beda yaitu 2.5 menit, 5 menit dan 7.5 menit kemudian dilakukan pengamatan uji jumlah total mikroba dan kadar air setiap 12 jam sekali selama 48 jam dimulai dari jam ke-0. Metode penelitian terdiri dari rancangan perlakuan, rancangan percobaan, rancangan analisis dan rancangan respon.. Penelitian ini menggunakan metode regresi linier dengan variabel bebas X adalah lama penyimpanan dan variabel tak bebas Y adalah nilai respon yang diukur.

Hasil analisis menunjukan bahwa angka kapang khamir menunjukan mie basah pada jam ke-48 dengan perlakuan ozon 2,5 menit, 5 menit, 7,5 menit menunjukan bahwa masih aman berdasarkan penetapan SNI 7388:2009, dimana produk mie basah memiliki ambang batas cemaran mikroba jenis kapang pada mie basah yaitu 1x104 koloni/gram.

Hasil analisis menunjukan bahwa kadar air mie basah pada jam ke-48 dengan jumlah 63,10285 g lama ozonisai 2,5 menit, 62,55235 glama ozonisai 5 menit dan 59,86885 g lama ozonisai 7,5 menit. Semakin lama waktu ozonisasi menunjukan penurunan kadar air.

Kata Kunci : Mie Basah, Ozon, Kadar Air, Penyimpanan

***ABSTRACT***

*The research has been done to find out the quality change of wet noodles that have been diozonized during storage . While the purpose of this research is to know the total microbial and moisture content of wet noodles that have been ozonized during storage.*

*The preliminary study was conducted to determine the changes of microbiological activity and calculate moisture content of wet noodles. Wet noodles were treated by soaking in water with a different time of 2.5 minutes, 5 minutes and 7.5 minutes, and then observation of total microbial count and water content every 12 hours for 48 hours starting at 0 o'clock. The research method consisted of treatment design, experiment design, analysis design and response design. This research uses linear regression method with free variable X is the length of storage and the dependent variable Y is the measured response value.*

*The results of analysis showed that yeast figures showed wet noodles at 48 hours with ozone treatment of 2.5 minutes, 5 minutes, 7.5 minutes indicated that it was still safe based on the stipulation of SNI 7388: 2009, where the product of wet noodle had microbial contamination threshold type of mold on wet noodle is 1x104 colony / gram.*

*The results showed moisture content of wet noodles at 48 hours with the amount of 63.10285 g long ozonization 2.5 minutes, 62.55235 g ozone length 5 minutes and 59.86885 g ozone length 7.5 minutes. The longer ozonization time indicates a decrease in water content.*

*Keywords: Wet Noodles, Ozone,* *Water Content, Storage*