

## INTISARI

Mie basah merupakan salah satu makanan populer di Indonesia. Mie basah yang sesuai dengan SNI memiliki kadar air 20 hingga 35% sehingga daya tahan cukup singkat yaitu sekitar 16-20 jam pada suhu ruang. Umur simpan mie basah yang pendek tersebut menyebabkan produk tersebut mudah rusak dan memerlukan berbagai usaha untuk memperpanjang umur simpan mie basah. Formalin adalah bahan pengawet yang berbahaya bagi kesehatan. Oleh karena itu, diperlukan bahan pengawet lain yang memenuhi SNI mie basah untuk mengawetkan mie basah. Asap cair adalah pengawet alami yang digunakan dalam makanan dan memiliki sifat antimikroba. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui konsentrasi bahan pengawet terbaik yang ditambahkan serta membandingkan efektivitas penggunaan asap cair dan formalin untuk memperpanjang umur simpan mie basah.

Metodologi yang digunakan yaitu melakukan analisis sensori meliputi kadar air, warna, aroma, kenampakan dan umur simpan mie basah yang telah dicampur dengan bahan pengawet asap cair grade 1 produksi PT. Tropica Nucifera Industri dan formalin yang dilanjutkan dengan pengujian tekstur menggunakan alat UTM, serta melihat kenaikan kadar air mie basah hingga terjadinya pembusukan. Uji atribut mutu tersebut dibandingkan dengan Standar Nasional Indonesia Mie Basah 01-2897-1992.

Konsentrasi asap cair tempurung kelapa yang optimal untuk mie basah adalah 5% karena memiliki umur simpan hingga 50 jam (lebih lama dibandingkan dengan konsentrasi asap cair yang lain). Sedangkan penggunaan asap cair juga lebih efektif penggunaannya selain menghasilkan umur simpan yang lama dari mie basah tanpa bahan pengawet juga menghasilkan nilai kekenyalan yang tinggi sebesar 0,162 N serta aman penggunaannya dari pada bahan pengawet formalin.

Kata kunci : mie basah, asap cair, konsentrasi

## ABSTRAC

Wet noodles is one of most the popular food in Indonesia. Wet noodles according to SNI has a moisture content of 20 to 35% so that the durability is quite short which is about 16-20 hours at room temperature. The short shelf life of noodles causes this product damage easily so it requires various efforts to extend the shelf life of a wet noodle. Formalin is a preservative that is harmful to health. Therefore, it is necessary other preservatives that meet SNI wet noodle to preserve wet noodle. Liquid smoke is a natural preservative that is used in food and has antimicrobial properties. The purpose of this study was to determine the best concentration of preservatives are added and compared the effectiveness of the use of liquid smoke and formalin to extend the shelf life of a wet noodle.

The methodology used is the sensory analysis which include water content, color, aroma, appearance and shelf life of wet noodles mixed with preservative liquid smoke grade 1 produced by PT. Tropica Nucifera Industry and formaldehyde, followed by testing the texture using the UTM appliance, as well as see the rise in the water level up to the decay of wet noodle. Testing the quality attributes compared with the Indonesian National Standard Wet Noodle 01-2897-1992.

The optimal of coconut shell liquid smoke concentration for wet noodle is 5% because it has a shelf life of up to 50 hours (longer than those of other liquid smoke). While the use of liquid smoke is also more effective use in addition to producing a long shelf left of wet noodles without preservatives also produce high viscosity value 0,162 N and safety of the preservative formaldehyde.

Keywords: wet noodles, liquid smoke, concentration