UJI KADAR SERAT PADA MI BASAH, MI BIHUN, DAN MI SHIRATAKI YANG DIPERJUALBELIKAN DI PASARAN

Putri*, Asworo

Program Studi D3 Analisis Farmasi dan Makanan Poltekkes Kemenkes Malang
*Email: gitaliaputri88@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Berdasarkan hasil observasi beberapa mi yang beredar di pasaran masih belum mencantumkan tabel informasi gizi pada kemasannya, sehingga informasi tentang kandungan nutrisi terutama kadar seratnya belum diketahui. Informasi kadar serat dalam produk mi padahal dapat membantu konsumen dalam memilih produk mi yang sesuai dengan kebutuhan untuk dikonsumsi. Secara umum, terdapat empat jenis mi yang banyak dijual yaitu mi basah, mi bihun jagung, mi bihun beras, dan mi shirataki. Keempat mi ini menggunakan bahan baku biji-bijian (mi basah, mi bihun jagung, dan mi bihun beras) dan umbi (mi shirataki), yang secara alami kaya serat kasar. Penelitian sebelumnya telah mengkaji kadar serat kasar pada bahan baku mi dan tepung olahan bahan baku, proses pengolahan lebih lanjut dari bahan baku menjadi tepung ternyata dapat merubah kandungan serat kasar menjadi lebih rendah. Proses pengolahan tepung menjadi mi memungkinkan juga menyebabkan perubahan kandungan serat kasar pada produk jadi. **Tujuan:** Penelitian ini bertujuan untuk menguji dan membandingkan kadar serat kasar keempat jenis mi (mi basah, mi bihun jagung, mi bihun beras, mi shirataki). **Metode Penelitian:** Penelitian ini menerapkan metode gravimetri sesuai SNI 01-2891-1992, dengan tahap hidrolisis asam dan basa untuk mengeliminasi komponen non-serat dengan metode *refluks.* **Hasil Penelitian:** Penelitian ini menunjukkan bahwa mi basah memiliki kadar serat kasar 0,14 %, Mi bihun jagung sebesar 2,78 %, Mi bihun beras sebesar 0,26 %, Mi shirataki sebesar 1,28 %. Kadar serat kasar mi bihun jagung yang lebih tinggi. **Kesimpulan:** Hasil penelitian kadar serat kasar pada mi basah, mi bihun jagung, mi bihun beras dan mi shirataki dengan metode gravimetri menunjukkan variasi kadar serat kasar pada setiap jenis mi. Urutan kadar serat kasar dari tertinggi, yakni mi bihun jagung, diikuti mi shirataki, mi bihun beras dan mi basah.

Kata Kunci : Serat kasar, mi basah, mi bihun jagung, mi bihun beras dan mi shirataki