

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Nasi merupakan salah satu sumber karbohidrat utama yang dijadikan makanan pokok sebagian besar masyarakat Indonesia. Namun seiring perkembangan zaman pola konsumsi masyarakat cenderung ikut berubah seperti halnya masyarakat mulai terbiasa dengan makanan siap saji (Estiasih dan Widatmoko 2015). Salah satu jenis olahan pangan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia adalah produk mi. Menurut Mulyadi *et al.* (2014) pangsa pasar mi secara nasional mencapai 70% sampai 80% khususnya produk mi kering sehingga jenis produk mi yang mampu bersaing dipasaran ialah mi kering. Mi kering diperoleh dengan cara mengeringkan mi mentah dengan metode penjemuran atau juga dikeringkan dalam oven pada suhu $\pm 50^{\circ}\text{C}$. Mi kering mempunyai daya simpan yang lebih lama tergantung dari kadar air dan cara penyimpanannya.

Produk mi kering memiliki syarat mutu yang telah ditetapkan oleh Badan Standarisasi Nasional (BSN) yaitu terdapat pada SNI 01-2974-1996. Berdasarkan syarat mutu mi kering tersebut terdapat banyak parameter mutu yang wajib dipenuhi beberapa diantaranya adalah kadar air, pewarna tambahan dan cemaran logam Pb. Ketiga parameter tersebut apabila tidak sesuai dengan syarat yang telah ditetapkan maka akan sangat berpengaruh baik dari segi keamanan maupun segi mutunya. Dalam hal ini perlu dilakukan pengawasan terhadap produk pangan agar seluruh produsen produk pangan tetap konsisten dalam mempertahankan mutunya.

Pengawasan terhadap pangan adalah kegiatan pengaturan wajib oleh pemerintah pusat maupun daerah untuk memberikan perlindungan kepada konsumen (Mardiah dan Ernawaty 2014). Adapun upaya yang dilakukan pemerintah untuk melindungi konsumen dari produk pangan yang membahayakan atau merugikan, yaitu dengan dibentuknya suatu lembaga Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM). Pengawasan terhadap produk pangan ini sangat penting agar seluruh produk pangan yang beredar di masyarakat memiliki mutu sesuai dengan syarat yang telah ditetapkan oleh BSN. Sehingga dapat menurunkan kasus-kasus penyakit akibat pangan.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah mutu produk mi kering yang beredar di pasaran berdasarkan parameter kadar air, identifikasi pewarna dan kadar cemaran logam Pb sesuai dengan syarat mutu mi kering pada SNI 01-2974-1996 ?

1.3 Tujuan

Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini memiliki dua tujuan yakni tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum pelaksanaan PKL yaitu untuk mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama mengikuti perkuliahan di perguruan tinggi. Kegiatan PKL ini juga bertujuan mendekatkan perguruan tinggi dengan masyarakat dan dunia kerja sehingga ada umpan balik bagi program studi untuk menyempurnakan kurikulum pendidikan tinggi yang sejalan dengan tuntutan kebutuhan dunia kerja dan pembangunan di berbagai bidang. Tujuan PKL secara khusus yaitu untuk mengetahui kesesuaian mutu produk mi kering



dengan SNI 01-2974-1996 melalui pengujian mutu kimiawi produk pangan di Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM) Palembang.

1.4 Manfaat

Kegiatan PKL dapat bermanfaat bagi mahasiswa, perguruan tinggi dan instansi tempat PKL. Bagi mahasiswa yaitu memperoleh ilmu pengetahuan mengenai analisis mutu kimiawi produk mi kering. Bagi perguruan tinggi yaitu perguruan tinggi dapat meningkatkan kualitas lulusannya melalui pengalaman kerja saat PKL, meningkatkan kerja sama antara perguruan tinggi sebagai pusat ilmu dan teknologi dengan instansi.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.