

## ABSTRAK

*ARIKA MUSYAHADAH. Pengaruh Penambahan Kitosan dari Cangkang Rajungan (portonue pelagicus) Terhadap Total mikroba Kadar Air dan Mutu Organoleptik Mie Basah Selama Penyimpanan. Dibimbing oleh Muhammad Yusuf dan Agus Suyanto*

Mie merupakan produk makanan dengan bahan baku tepung terigu sangat populer dikalangan masyarakat Indonesia. Produk mie umumnya digunakan sebagai sumber energi karena memiliki karbohidrat yang cukup tinggi. Mie basah merupakan produk yang memiliki daya simpan yang singkat karena memiliki kadar air yang cukup tinggi. Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan pemberian bahan pengawet yang mana dapat memperpanjang umur simpan mie dan juga aman untuk dikonsumsi, salah satunya yaitu kitosan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan kitosan dengan beberapa konsentrasi dan lama penyimpanan terhadap total mikroba, kadar air, dan mutu organoleptik mie basah. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap faktorial yang terdiri atas dua faktor yaitu faktor pertama adalah jumlah konsentrasi kitosan yang diberikan (0 ppm, 50 ppm, 100 ppm, 150 ppm, 200 ppm) dan faktor kedua adalah lama penyimpanan (0 jam, 12 jam, 24 jam, 36 jam, 48 jam) dalam suhu ruang. Hasil uji statistik didapatkan bahwa konsentrasi kitosan dan lama penyimpanan memiliki pengaruh terhadap angka total mikroba dan organoleptik, sedangkan untuk kadar air tidak berpengaruh. Nilai total mikroba pada jam pengujian ke-24 jam hanya pada konsentrasi penambahan kitosan 150 ppm dan 200 ppm memiliki nilai yang masih dibawah standar yang telah ditetapkan oleh SNI 01-2987-1992 yaitu  $1.0 \times 10^{-6}$ . Kadar air tertinggi didapatkan pada konsentrasi 200 ppm hjam ke-0. Hasil uji organoleptik mie basah dengan penambahan kitosan selama penyimpanan menunjukkan adanya perbedaan antara mie basah tanpa penambahan kitosan (0ppm) dengan penambahan konsentrasi kitosan.

Kata kunci : Kitosan, Mie basah, Penyimpanan, Mikroba, Kadar air, dan Organoleptik