

## **ANALISIS KADAR GIZI MIE INSTAN DAN HUBUNGANNYA DENGAN LAMA PENYIMPANAN**

**Halimatus Sa'diyah (4133210013)**

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jumlah kandungan zat gizi dan mengetahui kaitannya dengan jumlah Angka Kebutuhan Gizi (AKG) dalam mie instan yang meliputi karbohidrat dan protein. Rancangan penelitian menggunakan metode RAL, dimana untuk mengetahui kadar karbohidrat dalam mie instan menggunakan metode Luff Schroorl dan penentuan kadar protein menggunakan metode Kjeldahl. Sampel mie instan yang diambil dari bulan agustus sampai desember. Hasil penelitian menunjukkan adanya kecenderungan bahwa semakin lama mie instan disimpan, kadar Karbohidrat dan Proteinnya semakin menurun. Kaitan Angka Kecukupan Gizi (AKG) mie instan ditetapkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Menurut Badan Pengawas Obat dan Makana (BPOM) kadar karbohidrat berkisar antara 50% - 65% dan protein berkisar antara 10% - 20%. Hasil karbohidrat dan protein mie instan dari bulan agustus sampai desember sebagai berikut (a) karbhidrat yaitu 4,15%, 4,32%, 4,54%, 4,87% dan 5,06%, (b) protein yaitu 8,08%, 8,17%, 8,20%, 8,23% dan 8,27%. , dilakukan dua ulangan.

*Kata Kunci : Mie Instan, Karbohidrat, Protein, Lama Penyimpanan*