

# UJI MIKROBIOLOGIS PADA MI INSTAN SEBELUM DAN SESUDAH KADALUARSA DI MINIMARKET MOJOSONGO

## (TEST MICROBIOLOGICAL ON INSTANT NOODLES BEFORE AND AFTER IT EXPIRES AT THE MINIMART MOJOSONGO)

Annis Nur Alifah, Dra.Nony Puspawati, M.Si  
Program D-III Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi  
Jl. Let. Jend.Sutoyo-Solo 57127 Telp. 0271-852518, Fax. 0271-853275

### INTISARI

Mi instan merupakan makanan instan berbahan pengawet dan memiliki batas kadaluarsa yang cukup lama, akan tetapi terdapat beberapa minimarket yang masih menjual mi instan yang hampir kadaluarsa. Tujuan pengujian mikrobiologis ini adalah untuk mengetahui kualitas mikrobiologi dari mi instan sesuai dengan standar yang telah ditentukan oleh BPOM.

Pengujian secara mikrobiologis terhadap mi instan dilakukan dengan lima macam uji yaitu Angka Lempeng Total (ALT), Most Probable Number (MPN) *E. coli*, Uji terhadap bakteri *S. aureus* dan *B. Cereus*, dan Angka Kapang Khamir. Sampel mi instan yang digunakan berjumlah tiga sampel, sampel A yaitu enam bulan sebelum kadaluarsa, sampel B yaitu tiga bulan sebelum kadaluarsa dan sampel C yaitu satu bulan sesudah kadaluarsa.

Hasil pengujian mikrobiologis mi instan di dapatkan hasil ALT sampel A( $9 \times 10^1$ ), B( $1,6 \times 10^2$ ), C( $2,2 \times 10^2$ ), MPN *E. coli* sampel A,B,C ( $< 3/\text{gram}$ ), Uji bakteri *S. aureus* dan *B. cereus* sampel A,B,C (Negatif) dan Uji AKK sampel A( $4 \times 10^1$ ), B( $9 \times 10^1$ ), C( $2,4 \times 10^2$ ). Hasil menunjukkan bahwa sampel A,B dan C memenuhi syarat mikrobiologi menurut HK.00.06.1.52.4011.

---

**Kata Kunci** : Uji mikrobiologis mi kering, Mi instan

### ABSTRACT

*Instant noodles is a food made from instant preservative and have expired quite a long time, but there are some stores that still sell instant noodles which is almost expired. Purity testing purposes this is to know the quality of Microbiology of instant noodles in accordance with standards set by BPOM.*

*Microbiological testing of instant noodles do by five kinds of tests are Number Plate Total (ALT),, Most Probable Number (MPN) test for E. coli, Testing of S. aureus and B. cereus, and mold, Yeasts Number. Samples of instant noodles used amounted to three sample, sample A six months before the expired, sample B three months before expired and sample C one month after the expired.*

*Microbiological test results of instant noodles is ALT sample A ( $9 \times 10^1$ ), B ( $1,6 \times 10^2$ ), C ( $2,2 \times 10^2$ ), MPN of E. coli samples A, B, C ( $< 3/\text{g}$ ), test the bacteria S. aureus and B. cereus samples A, B, C (negative) and test Mold Yeast Number of sample A ( $4 \times 10^1$ ), B ( $9 \times 10^1$ ), C ( $2,4 \times 10^2$ ). The results showed that samples of A, B and C be eligible according to microbiology HK.00.06.1.52.4011.*

**Keywords:** *microbiological testing dry noodles, instant noodles*

---

\*Program D-III Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi