

RINGKASAN

Penelitian “Eksperimental Laboratoris” ini dilakukan di Laboratorium Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga Surabaya pada bulan Maret 2002. Tujuan penelitian adalah a). Untuk mengetahui kandungan gizi mi yaitu serat, yodium, karbohidrat dan protein. b). Untuk mempelajari perbedaan kandungan serat, yodium, karbohidrat dan protein antara kontrol dan perlakuan pada berbagai komposisi. c). Untuk mengetahui komposisi rumput laut dan tepung terigu yang tepat serta dapat diterima dari segi organoleptik terhadap mi yang dihasilkan.

Desain penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap yang terdiri dari 4 perlakuan, yaitu : M_0 (0%RL), M_1 (10%RL), M_2 (20%RL), M_3 (30%RL) dan 6 kali ulangan. Sampel penelitian adalah semua unit percobaan yang disesuaikan dengan kebutuhan uji laboratorium. Obyek penelitian adalah mi rumput laut yang dilakukan analisis kandungan zat gizinya, meliputi : serat, yodium, karbohidrat dan proteinnya; sedangkan uji organoleptik meliputi aspek rasa, aroma, warna dan kekenyalannya.

Teknik analisis data hasil penelitian dikelompokkan menjadi dua bagian yaitu data skala rasio (kandungan serat, yodium, karbohidrat dan protein) dengan menggunakan uji *anova one way* dan bilamana ada perbedaan bermakna dilanjutkan dengan uji-t (*Independent sample t-test*). Sedangkan data skala ordinal, berupa hasil uji organoleptik mi rumput laut yang meliputi aspek rasa, warna, aroma dan kekenyalan dengan menggunakan uji Friedman *Two-way anova* dan bilamana ada perbedaan bermakna dilanjutkan dengan uji beda jenjang Friedman (*multiple comparison*).

Hasil penelitian dilaporkan sebagai berikut : a). Bahwa terdapat perbedaan nyata antar perlakuan pada semua kandungan zat gizi yang diteliti (serat, yodium, karbohidrat dan protein). b). Peningkatan proporsi rumput laut dalam pembuatan mi basah menyebabkan makin meningkatnya kandungan serat dan yodiumnya, serta juga menyebabkan makin menurunkan kandungan karbohidrat dan proteinnya. c). Berdasarkan uji organoleptik (daya terima), ternyata hasil terbaik dicapai oleh perlakuan M_1 (10%RL) pada semua aspek yang diteliti, yaitu aspek rasa, aroma, warna dan kekenyalan.

Dengan demikian proporsi rumput laut 10% (perlakuan M_1) pada mi basah mempunyai peluang yang paling baik untuk diterima oleh masyarakat konsumen, dimana diharapkan dapat membantu suplemen yodium pada masyarakat luas dalam upaya ikut mengatasi masalah GAKY.

Saran yang diajukan berkaitan dengan hasil penelitian adalah perlunya mensosialisasikan makanan yang telah diperkaya dengan mikronutrient, disamping perlu penelitian lanjutan terutama tentang proporsi rumput laut dengan tepung terigu untuk mendapatkan tingkat efisiensi yang lebih besar atau dengan bahan-bahan lokal dalam upaya menghasilkan makanan tradisional yang berkualitas tinggi.