



INTISARI

Telah dilakukan penelitian tingkat perlindungan mie instan beriodium dengan menggunakan kemasan vakum dan bernitrogen yang disimpan pada suhu 30⁰C RH 65% dan 55⁰C RH 76%. Pengamatan dilakukan terhadap kadar iodium dan kadar air pada penyimpanan hari ke 0, 4, 7, 11, 15, 18 dan 23, serta sifat fisik yang meliputi *cooking loss*, pengembangan, dan elastisitas yang diamati pada penyimpanan hari ke 0 dan 23.

Untuk mengetahui berapa lama kemasan vakum dan bernitrogen dapat mempertahankan mie instan beriodium, maka digunakan masa kadaluwarsa mie instan yang beredar di pasaran sebagai acuan. Pada umumnya jika sampai enam bulan mie instan belum terjual, maka produsen akan segera menariknya dari peredaran.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa berdasarkan nilai pembatas kadar iodiumnya mie instan beriodium yang dikemas vakum dengan OPP yang dimetalisasi dan PP dapat dipertahankan selama kurang dari enam bulan, dan lebih dari enam bulan untuk kemasan bernitrogen. Berdasarkan nilai pembatas kadar airnya, baik pada kemasan vakum maupun bernitrogen dengan bahan pengemas OPP yang dimetalisasi dan PP mie dapat dipertahankan lebih dari enam bulan. Berdasarkan sifat fisiknya, yaitu *cooking loss*, pengembangan, dan elastisitas, mie instan beriodium yang dikemas dengan kemasan vakum dan bernitrogen dengan OPP yang dimetalisasi dan PP dapat dipertahankan sampai penyimpanan 23 hari, kecuali pada pengemasan dengan OPP yang dimetalisasi dan PP secara vakum yang disimpan pada suhu 55⁰C RH 76% yang dapat dipertahankan hanya elastisitasnya.