**ABSTRAK**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menghasilkan produk bihun beras merah dengan menguji pengaruh penambahan bubur rumput laut, pengaruh penambahan tepung beras merah terhadap kadar protein dan nilai gizi bihun beras merah serta sifat fisik dan organoleptik bihun yang dihasilkan dan mengetahui lama pengeringan yang sesuai agar menghasilkan bihun kering sesuai dengan yang diinginkan.

Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pola faktorial 3 x 3 dalam Rancangan Acak Kelompok (RAK) Faktorial dengan 3 kali ulangan, sehingga diperoleh sebanyak 27 kombinasi

Penelitian pendahuluan dilakukan untuk mengetahui jumlah kadar amilosa pada tepung beras merah yang digunakan dalam pembuatan bihun beras merah. Hasil perhitungan dengan menggunakan metode spektrofotometer diperoleh kadar amilosa untuk beras yang digunakan dalam pembuatan bihun adalah 1,1405% kadar amilosa dengan kelas keragaman amilosa beras ketan (0-2%).

Penurunan perbandingan pati sagu 50%, tepung beras merah 30%, dengan bubur rumput laut 20% (s1) dan perbandingan pati sagu 60%, tepung beras merah 25%, dengan bubur rumput laut 15% (s2) tidak menunjukkan perbedaan nyata, berbeda dengan perlakuan penambahan pati sagu 70%, tepung beras merah 20%, dengan bubur rumput laut 10% (s3) yang menunjukkan perbedaan nyata terhadap kadar air bihun beras merah. Hasil analisis untuk kadar abu, menyatakan bahwa semakin lama waktu pengeringan (T) terhadap produk bihun beras merah memberikan perbedaan nyata terhadap kadar abu. Semakin lama waktu pengeringan (T) maka kadar abu yang terkandung dalam bihun beras merah juga semakin kecil hal ini disebabkan karena bihun beras merah telah dilakukan pengeringan dimana kadar air dan zat-zat yang terkandung didalamnya berkurang sehingga kadar abu pada bihun beras merah menurun. Hasil penelitian dari perlakuan terpilih untuk kadar protein bihun beras merah yaitu %N = 0,72 maka diperoleh kadar protein sebesar 4,5% . Berdasarkan tabel anava diketahui F hitung kurang dari F tabel 5%, maka sampel bihun beras merah dalam hal warna, rasa, dan tekstur tidak berbeda nyata maka tidak dilakukan uji lanjut, sehingga perlakuan perbandingan pada setiap konsentrasi (S) menunjukkan perbedaan yang tidak nyata terhadap warna, rasa, dan tekstur bihun beras merah dengan setiap lama pengeringan (T). Berdasarkan grafik diketahui tinggi puncak untuk piridoksin 1,2 cm dengan waktu retensi 4,8 menit, tiamin 1,8 cm dengan waktu retensi 9,5 menit, dan riboflavin 1,3 cm dengan waktu retensi 19,0 menit. Kandungan vitamin B1 atau tiamin dalam beras giling sekitar 0,12 mg/100 g sampel dan dalam beras merah sekitar 0,21 mg/ 100 g sampel, atau antara 100 dan 1000 µg/100 g sampel, riboflavin antara 10 dan 100 µg/100 g sampel, dan piridoksin antara1000 dan 10.000 µg/100 g sampel.

***ABSTRACT***

*The purpose of this research is to produce brown rice vermicelli with testing the effect of adding seaweed porridge, the effect of adding brown rice flour on protein content and nutritional value of brown rice noodles and physical and organoleptic properties of the resulting noodles and determine appropriate drying time to produce mi in accordance with the desired dry.*

*The experimental design used in this study is a 3 x 3 factorial in a randomized block design (RAK) factorial with three replications, in order to obtain as many as 27 combinations.*

*The preliminary study was conducted to determine the amount of amylose content in brown rice flour used in the manufacture of red rice vermicelli. The result using a spectrophotometer method obtained amylose content of the rice used in the manufacture of vermicelli is 1.1405% amylose content with classroom diversity of glutinous rice amylose (0-2%). Brown rice amylose content of 1.1405% means that rice has a low amylose content, which is less sticky when cooked rice, a little fluffier, do not inflate and remain clot after a cold.*

*Sago starch ratio decrease of 50%, brown rice flour 30%, with 20% seaweed porridge (s1) and sago starch ratio of 60%, brown rice flour 25%, with 15% seaweed porridge (s2) did not show significant differences, different by treatment with the addition of 70% sago starch, brown rice flour 20%, with 10% seaweed porridge (s3) which shows a real difference to the moisture content of brown rice vermicelli. Anlysis results for ash content, stating that the longer the drying time (T) against brown rice vermicelli product provides real difference to the ash content. The longer the drying time (T), the ash content contained in brown rice vermicelli are also getting smaller and this is because red rice vermicelli been done drying where moisture and substances contained therein is reduced so that the ash content in brown rice vermicelli decreased. The results of the treatment chosen for the protein content of brown rice vermicelli ie% N = 0.72 then obtained a protein content of 4.5%. Based on the table anava known F count less than F table 5%, then the sample of brown rice vermicelli in terms of color, flavor, and texture were not significantly different then it does not do further testing, so that the treatment ratio at each concentration (S) showed no real difference to the color, flavor, and texture of brown rice vermicelli with any drying time (T).* *Based on the graph peak height is known to pyridoxine of 1.2 cm with a retention time of 4.8 minutes, thiamine 1.8 cm with a retention time of 9.5 minutes, and riboflavin 1.3 cm with a retention time of 19.0 minutes. The content of vitamin B1 or thiamine in the rice milled about 0.12 mg / 100 g of brown rice sample and the approximately 0.21 mg / 100 g sample, or between 100 and 1000 g / 100 g sample, riboflavin between 10 and 100 mg / 100 g sample, and pyridoxine antara1000 and 10,000 mg / 100 g sample.*