

**KARAKTERISTIK FISIK DAN TINGKAT KESUKAAN BERAS INSTAN
DENGAN *EDIBLE COATING* GUM ARAB YANG DIPERKAYA
EKSTRAK DAUN PANDAN**

**ADIK SETIAWAN
10031022**

INTISARI

Pencegahan atau pengendalian diabetes dapat dilakukan dengan mengonsumsi makanan sumber karbohidrat yang berindeks glisemik rendah dan mempunyai aktivitas hipoglisemik. Cara menurunkan indeks glisemik beras adalah dengan proses peningkatan kadar pati resistennya dan penambahan ekstrak daun pandan yang mempunyai aktivitas hipoglisemik tinggi. Tujuan umum penelitian adalah mengevaluasi karakteristik fisik dan tingkat kesukaan beras instan yang dilapisi *edible coating* gum arab yang diperkaya ekstrak daun pandan. Dalam penelitian ini digunakan *edible coating* gum arab dengan variasi penambahan ekstrak daun pandan sebesar 0%, 1%, 2%, 3% dan 4% sebagai pelapis beras instan. Jenis beras yang digunakan adalah jenis IR 64. Proses pembuatan beras instan melalui tahap perendaman, perebusan, pemanasan, pendinginan I, pengukusan, pendinginan II dan pengeringan. Pemanasan yang merupakan modifikasi perlakuan HMT (*Heat Moisture Treatment*) dan pendinginan bertujuan untuk meningkatkan pati resisten. Beras instan yang diperoleh kemudian dilapisi dengan *edible coating* gum arab yang diperkaya ekstrak daun pandan. Produk yang diperoleh dianalisis warna, tekstur dan tingkat kesukaan. Hasil penelitian menunjukkan variasi penambahan *edible coating* gum arab yang diperkaya ekstrak daun pandan berpengaruh nyata terhadap warna, kekerasan, deformasi dan tingkat kesukaan panelis terhadap beras instan dan nasi yang dihasilkan. Hasil penelitian menunjukkan nasi beras instan yang paling disukai panelis terdapat pada penambahan ekstrak daun pandan 3%.

Kata kunci : beras instan, ekstrak daun pandan, *edible coating*, gum arab

**PHYSICAL CHARACTERISTICS AND PREFERENCE LEVEL OF
INSTANT RICE GUM ARAB EDIBLE COATED WITH PANDAN LEAF
EXTRACT ENRICHMENT**

**ADIK SETIAWAN
10031022**

ABSTRACT

Prevention or control of diabetes can be done by consuming carbohydrate sources with low glycemic index and have hypoglycemic activity. Lowering the glycemic index in rice can be done by increasing the level of resistant starch and the addition of pandanus leaf extract which has high hypoglycemic activity. The general objective of this study was to evaluate the physical characteristics and preference level of instant rice gum arab edible coating enriched with pandanus leaf extract. In this study used gum arab edible coating with variations in the addition of pandanus leaf extract at 0%, 1%, 2%, 3% and 4% as instant rice coatings. The type of rice used is IR 64. The process of making instant rice is through the stages of immersion, boiling, heating, cooling I, steaming, cooling II and drying stage. The heating stage is a modification of the treatment of HMT (Heat Moisture Treatment) and the cooling process aims to increase resistant starch. The instant rice obtained was then coated with gum arab edible coating enriched with pandanus leaf extract. The product obtained was analyzed for its color, texture and the level of preference. The results showed variations in the addition of gum arab edible coating enriched with pandanus leaf extract significantly affected the color, hardness, deformation and the level of preference of panelists and rice produced. The results showed that the instant rice most preferred by panelists was the addition of 3% pandanus leaf extract.

Keywords: instant rice, pandan leaf extract, edible coating, gum arab