**PENGARUH KONSENTRASI BAHAN *EDIBLE COATING* DAN EKSTRAK PANDAN TERHADAP MUTU TANAK DAN TINGKAT KESUKAAN BERAS *PARBOILED* YANG DIFORTIFIKASI DENGAN KROMIUM, MAGNESIUM DAN VITAMIN D**

**INTISARI**

Prevalensi Penderita diabetes mengalami peningkatan. Setiap tahunnya penderita diabetes militus diketahui mengalami defisiensi mikronutrien kromium, magnesium dan vitamin D. Upaya pemenuhan zat gizi tersebut dapat dilakukan dengan fortifikasi pada beras *parboiled* secara *coating* atau pelapisan. Penggunaan bahan *edible coating* yang terdiri dari *hydroksypropyl methyl cellulose* (HPMC) dan *methyl cellulose* (MC) dengan perbandingan 3:1 menghasilkan retensi mikronutrien yang tinggi. Pengkayaan ekstrak pandan dilakukan dengan tujuan meningkatkan aroma dihasilkan serta sifat hipoglisemik. Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh berbagai konsentrasi bahan *edible coating* dan ekstrak pandan terhadap mutu tanak dan tingkat kesukaan beras *parboiled* terfortifikasi kromium, magnesium dan vitamin D.

Perlakuan yang dikerjakan pada penelitian ini ialah konsentrasi bahan *edible coating sebesar*  0,12%; 0,16%, 0,20 % dengan konsentrasi ekstrak pandan sebesar 0%, 3%, 5%, 7 % dengan fortifikasi Cr 111,12 µg, Mg 777,24 mg, vitamin D 896,96 IU/500g beras. Analisis yang dilakukan meliputi mutu tanak *(cooking time*, *alkali spreading value*, *water uptake ratio*, *elongation,* *solid loss, hardness*, *color value, lightness)*, sifat kimia (kadar total fenol, kadar amilosa) dan tingkat kesukaan.

Penambahan bahan *edible coating* hingga konsentrasi 0,2% dan ekstrak pandan hingga konsentrasi 7% meningkatkan nilai *solid loss* dan kadar total fenol tetapi menurunkan nilai *hardness* dan tidak mempengaruhi *cooking time, alkali spreading value, water uptake ratio, elongation, color value, lightness* serta kadar amilosa. Nasi beras *parboiled* terfortifikasi mikronutrien yang paling disukai ialah hasil dari perlakuan dengan konsentrasi bahan *edible coating* 0,12% dengan ekstrak pandan 5% dengan nilai *cooking time* 25 menit, *alkali spreading value* 6, *water uptake ratio* 5,02%, *elongation* 1,72, *solid loss* 5,27 %, *hardness* 202,25 g, *color value* 15,13*, lightness* 47,53, kadar total fenol 1,47%, kadar amilosa 3,14%

Kata kunci : Beras *parboiled*, mutu tanak, *edible coating,* ekstrak pandan, fortifikasi.