

RINGKASAN

Analisis Karakteristik Fisikokimia dan Mutu Tanak Beras Ramos, Pandan Wangi dan Ketan Sebagai Kandidat Pangan Fungsional. Fadhil Hisyam Ramadhan, NIM B41201359, Tahun 2023, 50 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Silvia Oktavia Nur Yudiastuti, S.TP, M.TP.

Pusat Penelitian Pengembangan Teknik Agroindustri dan Biomedika merupakan pusat yang bergerak dibawah naungan Badan Riset dan Inovasi Nasional. Tujuan penulisan laporan ini yakni ingin mengetahui karakteristik fisik dan mutu tanak pada beras ramos, pandan wangi dan ketan sebagai bahan pangan. Metodologi pengamatan kegiatan yang dilakukan di industri dan disertai dengan kegiatan observasi yaitu praktek langsung serta wawancara yaitu tanya jawab pada staff dan karyawan, demonstrasi turut dilakukan yaitu mengamati kegiatan secara langsung dan studi literatur yaitu pengumpulan data dari literatur. Terdapat 10 parameter uji dengan menggunakan 3 samper varietas beras yakni ramos, pandan wangi dan ketan. Hasil pengujian menunjukkan pada uji dimensi, kadar air, *cooking time*, *water uptake ratio* beras pandan wangi memiliki nilai terbesar dibanding beras lainnya. Pada uji *bulk density*, beras yang mampu mengisi ruang hampa terbanyak yakni beras ramos, selain itu beras ramos juga memiliki *elongation ratio* atau rasio perpanjangan terbesar. Pada uji berat 1000 butir dan daya serap air nilai terbesar terdapat pada beras ketan. Kadar amilosa kali ini menggunakan data sekunder yang dimana beras ramos memiliki kadar amilosa tertinggi sedangkan pada beras ketan memiliki kadar amilosa terendah. Pada pengujian fisik sesuai SNI 6128:2020 beras ramos berada di urutan terbaik diikuti oleh beras ketan dan beras pandan wangi. Beras pandan wangi termasuk beras yang memiliki kandungan protein tertinggi kedua di bawah ramos. Hal ini menjadikan beras pandan wangi berpotensi menjadi kandidat pangan fungsional.