

ABSTRAK

Gabriella Addiva Cindy Virdyanna, Analisis Perbedaan Kadar Pati Resisten yang Terdapat Dalam Endapan dan Ampas Pisang Kepok. Dibimbing oleh Retno Ikayanti, S.Farm., M.Farm., Apt.

Pati resisten merupakan bagian dari pati yang tidak bisa dipecah oleh enzim manusia pada usus halus. Salah satu manfaat pati resisten adalah sebagai sumber prebiotik maka untuk memperoleh pati pisang perlu dilakukan proses ekstraksi. Buah pisang kepok diolah menjadi tepung pisang lalu ditambah dengan aquadest dan difiltrasi untuk diambil patinya. Dari proses filtrasi diperoleh ampas serta endapan dalam filtrat. Endapan tersebut adalah pati pisang yang akan digunakan sebagai pangan fungsional. Untuk memastikan bahwa proses ekstraksi pada tepung pisang bekerja dengan efektif sehingga dilakukan uji pendahuluan. Hasil uji pendahuluan dengan penambahan reagen lugol menunjukkan bahwa masih terdapat pati dalam ampas yang terlihat dari perubahan warna ampas menjadi biru tua. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui perbedaan kadar pati resisten yang terkandung dalam endapan dan ampas hasil ekstraksi pisang kepok. Metode pengujian pati resisten mengacu pada prosedur Megazyme K-RAPRS 11/19. Pengukuran pati resisten dilakukan dengan menambahkan enzim α -amilase yang akan menghidrolisis pati menjadi D-glukosa. Pati yang tidak terhidrolisis disebut sebagai pati resisten. Pati resisten tersebut diukur kadarnya sebagai glukosa dengan penambahan enzim amiloglukosidase. Kadar pati resisten pada endapan pati dan ampasnya dianalisis dengan uji beda rata-rata. Hasil dari uji tersebut menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara kadar pati resisten pada endapan dan ampas. Dapat ditarik kesimpulan bahwa proses ekstraksi pada tepung pisang yang telah dilakukan belum efektif dalam memisahkan pati dari ampasnya.

Kata kunci: Pisang Kepok, Pati Resisten, *Megazyme*