”PERBEDAAN KADAR DAN EVALUASI PATI RESISTEN DENGAN PERBEDAAN PENGOLAHAN TERHADAP PATI PISANG TANDUK *(Musa paradisiaca fa corniculata)”*

Zahrah*, Wattiheluw
Program Studi D3 Analisis Farmasi dan Makanan Poltekkes Kemenkes Malang
Email : adeliashofia.109@gmail.com

ABSTRAK

Pati resisten merupakan sejumlah pati yang berasal dari hasil degradasi pati yang tidak dapat diserap usus halus manusia dan dikelompokkan ke dalam serat pangan (*dietary fiber*). Pada penelitian ini dilakukan dengan tiga pengolahan yang berbeda yaitu pengolahan rebus, kukus dan rendam dengan natrium metabisulfit. Proses pengolahan perebusan dan pengukusan merupakan proses pengolahan pisang yang umum digunakan oleh masyarakat. Sedangkan perendaman natrium metabisulfit adalah sebagai *antibrowning* pada buah pisang. Pisang yang telah diberi proses pengolahan tersebut diolah menjadi pati pisang tanduk dalam bentuk tepung. Oleh karena itu, perlu diketahui proses pengolahan mana yang lebih baik untuk digunakan dengan melihat kadar pati resistennya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan kadar dari pati resisten dengan perbedaan pengolahan pada pisang tanduk. Metode yang digunakan dalam penelitian ini dengan menggunakan metode *Enzymatik* berdasarkan acuan AACC 32-40 dan AOAC 2002.02 pada panduan prosedur K-RAPRS *MEGAZYME*. Perbandingan dari perbedaan pengolah tersebut dilakukan pengujian statistika menggunakan uji *Kruskal Wallis*. Sehingga diperoleh hasil dari nilai signifikan pati resisten tersebut adalah 0.430 dan hasil dari nilai signifikan pati nonresisten tersebut adalah 0.733 yang dimana nilai sig tersebut >0.05. Hal tersebut dapat disimpulkan bahwa ketiga perbedaan perlakuan pada pisang tersebut tidak ada perbedaan yang signifikan.

Kata kunci :Pati Resisten, Kukus, Rebus, Perendaman Natrium metabisulfit, Pati Pisang Tanduk