

**UJI KADAR PATIRESISTEN PADA PATI TERMODIFIKASI  
BERBAHAN BAKU WORTEL**

**SKRIPSI**

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
sarjana farmasi**

**YASINTHA DESRI**

**31117050**



**PROGRAM STUDI S1 FARMASI**

**SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN**

**BAKTI TUNAS HUSADA TASIKMALAYA**

**TAHUN 2020/2021**

### ***ABSTRACT***

Sources of prebiotics other than oligosaccharides that have the potential to be developed are resistant starch. Of the many tubers, most research has been done on resistant starch, such as cassava, potato, sweet potato, etc. Carrot are one type of tuber that contains carbohydrates. The purpose of this study was to determine whether there was resistant starch from carrot, along with the amount. This research was conducted by using carrot starch extraction method, starch modification and resistant starch extraction from carrot starch. The results showed that carrots had a modified starch yield of 0.2% which contained 85.91% of resistant starch.

***Keywords :*** *modified starch, carrot, resistant starch*

### **ABSTRAK**

Sumber prebiotik selain oligosakarida yang sangat berpotensi untuk dikembangkan yakni pati resisten. Dari sekian banyak umbi, sebagian besar telah dilakukan penelitian mengenai pati resisten, seperti singkong, kentang, ubi, dan sebagainya. Wortel merupakan salah satu jenis umbi yang mengandung karbohidrat. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui apakah terdapat pati resisten dari wortel, beserta jumlahnya. Penelitian ini dilakukan dengan metode ekstraksi pati wortel, modifikasi pati dan ekstraksi pati resisten dari pati wortel. Hasil penelitian menunjukkan pada wortel terdapat rendemen pati termodifikasi sebesar 0,2% yang mengandung kadar pati resisten sebesar 85,91%.

**Kata kunci :** pati termodifikasi, wortel, pati resisten