

**UJI KADAR PATI RESISTEN PADA PATI TERMODIFIKASI
BERBAHAN BAKU KACANG KORO KRATOK**

SKRIPSI

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana
Farmasi pada Program Studi S1 Farmasi STIKes Bakti Tunas Husada**

**RINI ANGGIANI
31117040**



**PROGRAM STUDI S-1 FARMASI
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN
BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA
2021**

ABSTRAK

Uji Kadar Pati Resisten pada Pati Termodifikasi Berbahan Baku Kacang Koro Kratok

Rini Anggiani

Program Studi S1-Farmasi STIKes Bakti Tunas Husada Tasikmalaya

Abstrak

Bahan pangan pada era sekarang bukan hanya memenuhi kebutuhan dasar yaitu bergizi dan juga lezat, namun dapat bersifat fungsional. Indonesia memiliki bermacam-macam jenis tanaman yang berpotensi sebagai produk pangan untuk mengurangi risiko beberapa penyakit. Salah satu contoh tanaman yang memiliki gizi yang cukup tinggi yaitu koro kratok (*Phaseolus lunatus L.*) dengan karbohidrat sebesar 54,4-74,2% yang belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui apakah terdapat pati resisten dari pati termodifikasi berbahan baku kacang koro kratok. Kacang koro kratok diekstrak patinya. Kemudian, pati yang dihasilkan dilakukan proses modifikasi dengan pemanasan hingga suhu tergelatinisasi, kemudian didinginkan pada suhu ruang secara berulang. Pati termodifikasi tersebut ditambahkan enzim α -amilase untuk mengetahui kadar pati resistennya. Hasil pengujian yang dilakukan menunjukkan pati termodifikasi berbahan baku kacang koro kratok mengandung kadar pati resisten sebesar 8,71%.

Kata kunci: pati termodifikasi, koro kratok, pati resisten

Abstract

*Food ingredients in the current era not only meet basic needs, namely nutritious and delicious, but can be functional. Indonesia has various types of plants that have the potential as food products to reduce the risk of several diseases. One example of a plant that has high nutrition is koro kratok (*Phaseolus lunatus L.*) with carbohydrates of 54.4-74.2% which has not been widely used by the community. This research was conducted to determine whether there is resistant starch from modified starch made from koro kratok beans. The starch of the koro kratok beans is extracted. Then, the starch produced is modified by heating to a gelatinized temperature, then cooling it at room temperature repeatedly. The modified starch was added with α -amylase enzyme to determine the level of resistant starch. The results of the tests carried out showed that modified starch made from koro kratok beans contained 8.71% resistant starch.*

Keywords: modified starch, koro kratok, resistant starch