

ABSTRAK

Aliefio Nurdiansyah, Perbandingan Kadar Pati Resisten pada Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) Menggunakan Metode Pemisahan Filtrasi dan Dekantasi Dibimbing oleh Ibu Retno Ikayanti, S.Farm, M.Farm, Apt.

Pati resisten merupakan pati yang tidak dipecah oleh enzim α -amilase dalam usus halus pada manusia. Pati resisten sangat baik untuk pencernaan yaitu sebagai prebiotik. Pisang kepok merupakan salah satu varietas pisang yang tumbuh di Indonesia dan memiliki kadar pati resisten yang tinggi yaitu sebesar 61-73%. Sehingga pisang kepok sebagai salah satu sumber pati resisten yang sangat potensial untuk dikembangkan lebih lanjut menjadi produk prebiotik. Oleh karena itu, pada pembuatan produk pati diperlukan metode pemisahan yang optimal untuk memperoleh pati resisten. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui metode pemisahan yang optimal untuk mendapatkan pati resisten pada pisang kepok. Penelitian ini membandingkan kadar pati resisten menggunakan metode pemisahan filtrasi dan dekantasi yang kemudian di uji statistik menggunakan Independent Sample Test. Hasil pengujian statistik didapat nilai sig(2-tailed) sebesar 0,190 yang artinya tidak ada perbedaan signifikan dari kedua metode pemisahan tersebut. Sehingga pada penelitian ini dapat disimpulkan metode pemisahan yang optimal untuk mendapatkan pati resisten adalah dengan menggunakan metode dekantasi, karena pada metode tersebut tidak membutuhkan waktu yang lama dan alat yang digunakan sederhana yaitu gelas beaker dan batang pengaduk.

Kata kunci: Perbandingan, Pati Resisten, Pisang Kepok, Metode Filtrasi dan Dekantasi