

I. PENDAHULUAN

Tanaman sukun (*Artocarpus altilis*) merupakan buah tropik. Pohon sukun memproduksi buah dua kali dalam setahun yaitu dari bulan Maret sampai Juni dan bulan Juli sampai September (Akanbi *et al.*, 2009). Sukun dapat dijadikan sebagai salah satu cadangan pangan nasional dan mempunyai komposisi gizi yang relatif tinggi (Hendalastuti, 2006). Sukun di Indonesia kebanyakan dikonsumsi dalam bentuk olahan baik digoreng maupun direbus dari buah yang masih mentah. Buah sukun umumnya dikonsumsi setelah digoreng seperti talas dan adakalanya direbus atau dibuat kripik. Diversifikasi produk dari sukun masih sangat terbatas, padahal sukun merupakan salah satu komoditas yang mudah rusak, sehingga harga sukun relatif murah (Koswara, 2004).

Namun penelitian pada tanaman buah yang tinggi kandungan karbohidratnya ini terbatas pada pengembangan tepung sukun dan buah segarnya seperti pada pembuatan *cookies*, biskuit, dan lain-lain, sedikit sekali penelitian yang mendalam tentang pati sukun. Buah sukun berpotensi untuk dikembangkan menjadi pati resisten tipe III dan IV. Sajilata *et al.* (2006) dan Gonzales *et al.* (2004) mendefinisikan *Resistant Starch (RS)* sebagai pati atau produk degradasi pati yang tidak dapat dicerna oleh usus halus manusia. RS tipe III merupakan fraksi pati yang paling resisten, terutama amilosa yang teretrogradasi yang terbentuk selama pendinginan pati tergelatinisasi. RS tipe IV adalah pati yang memiliki ikatan kimia baru selain α -(1-4) dan α -(1-6) akibat perlakuan kimia (Sajilata *et al.*, 2006). Tujuan dari penelitian ini adalah mengkaji potensi prebiotik pati resisten tipe III dan IV dari buah sukun secara in-vitro

