

ABSTRAK

Pengaruh Lama Pendinginan Terhadap Kandungan Pati Resisten Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi Oleh

NURUL YUDA NINGSIH

Peningkatan sifat fungsional tepung ubi jalar ungu termodifikasi dapat dilakukan dengan meningkatkan kandungan pati resisten. Pati resisten adalah pati yang tidak dapat dicerna dan diserap oleh usus halus manusia. Tujuan dilakukannya penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh lama pendinginan terhadap kandungan pati resisten tepung ubi jalar ungu termodifikasi dan mengetahui waktu yang diperlukan untuk mendapatkan pati resisten yang tertinggi. Percobaan berupa faktor tunggal, disusun dalam rancangan acak kelompok lengkap dengan 4 ulangan. Perlakuan adalah lama waktu pendinginan pada suhu 5°C selama 0, 5, 24 dan 48 jam setelah pati digelatinisasi sebagian. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama pendinginan sangat berpengaruh terhadap kandungan pati resisten, tetapi tidak berpengaruh terhadap kandungan antosianin tepung ubi jalar ungu termodifikasi. Pendinginan selama 48 jam menghasilkan pati resisten tertinggi yaitu 31,894% dan kandungan antosianin sebesar 25,7 mg/100g.

Kata kunci: Pati resisten, tepung ubi jalar ungu termodifikasi