

PENGESAHAN SKRIPSI

Judul skripsi : Karakteristik Fisik Dan Kimia Pati Resisten Pisang Goroho
(*Musa Acuminata*, Sp) Pada Berbagai Suhu Pengeringan
Nama : Nur Rahmat Lasale
Nim : 651416043

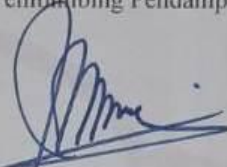
Telah diperiksa dan disetujui oleh komisi pembimbing

Pembimbing Utama



Siti Aisa Liputo, S.Si, M.Si
NIP. 198607022015042003

Pembimbing Pendamping



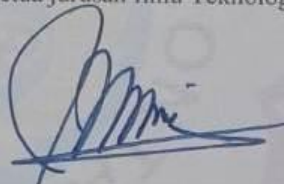
Marloni Limonu, SP., M.Si
NIP. 196911152008122001

Menyetujui,
Ketua Jurusan Ilmu Teknologi Pangan



Dr. H. Asda Rauf, M:Si
NIP. 196207061994032001

Mengetahui,
Ketua jurusan Ilmu Teknologi Pangan



Marloni Limonu, SP., M.Si
NIP. 196911152008122001

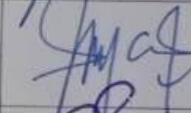
Tanggal Ujian: 18 Juni 2021

DAFTAR TIM KOMISI PENGUJI

Judul skripsi : Karakteristik Fisik Dan Kimia Pati Resisten Pisang Goroho
(*Musa acuminata*, Sp) Pada Berbagai Suhu Pengeringan
Nama : Nur Rahmat Lasale
Nim : 651416043

Telah diuji dan dinyatakan lulus dalam sidang ujian pada: 18 Juni, 2021

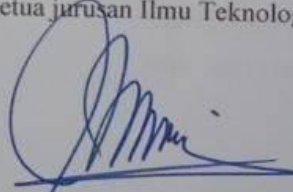
Di Depan Komisi Penguji

Nama	Jabatan	Tanggal	Tanda tangan
<u>Siti Aisa Liputo, S.Si, M.Si</u>	Ketua	18/06/2021	
Marleni Limonu, SP., M.Si	Anggota	18/06/2021	
Suryani Une, S.TP., M.Sc	Anggota	18/06/2021	
Ir. Zainudin Antuli, M.Si	Anggota	18/06/2021	



Dr. Ir. Asda Rauf, M.Si
NIP. 196207061994032001

Gorontalo, 18 Juni 2021
Mengetahui,
Ketua jurusan Ilmu Teknologi Pangan



Marleni Limonu, SP., M.Si
NIP. 196911152008122001

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nur Rahmat Lasale

Nim : 651416043

Program study : Ilmu dan Teknologi Pangan

Judul : Karakteristik Fisik Dan Kimia Pati Resisten Pisang Goroho
(*Musa Acuminata, Sp*) Pada Berbagai Suhu Pengeringan

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi ini benar-benar merupakan hasil karya sendiri dengan arahan dosen pembimbing dan bukan merupakan pengambilalihan tulisan atau pemikiran orang lain. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan atau tidak diterbitkan oleh penulis lain telah dituliskan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka. Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi ini merupakan hasil karya orang lain atau terbukti melakukan plagiasi, maka saya bersedia menerima sanksi akademik/hukum atas perbuatan tersebut.

Gorontalo, Juni 2021



Nur Rahmat Lasale

Nim : 651416043

ABSTRAK

Nur Rahmat Lasale, 651416043. 2021. Karakteristik Fisik dan Kimia Pati Resisten Pisang Goroho (*musa acuminata*, sp) Pada Berbagai Macam Suhu Pengeringan. Program Studi Teknologi Pangan, Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing 1 Siti Aisa liputo Pembimbing II Marleni Limonu.

Pisang goroho adalah pisang yang memiliki kandungan senyawa fitokimia fenolik yang berperan sebagai antioksidan dan juga sebagai alternatif makanan yang bersumber karbohidrat karena mengandung pati yang tinggi. Pati umumnya diklasifikasikan menjadi 3 jenis, yaitu pati cepat dicerna, pati lambat dicerna dan pati resisten. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu pengeringan terhadap sifat fisik dan kimia pati resisten berbahan dasar pisang goroho. Penelitian ini disusun berdasarkan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan faktor tunggal yaitu suhu pengeringan yang terdiri dari suhu 80°C, 70°C dan 60°C. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Suhu pengeringan terbaik pati resisten pisang goroho yaitu pada suhu pengeringan 60°C kadar pati resisten 20,53%; kadar air 15,61%; daya serap air 3,07%; daya kembang 2,34%; warna disukai panelis (5,67); aroma disukai panelis (5,77); tekstur disukai panelis (5,27).

Kata Kunci : Pisang goroho, Pati Resisten, Suhu pengeringan

ABSTRACT

Nur Rahmat Lasale, 651416043. 2021. Physical and Chemical Characteristics of Goroho Banana (*Musa acuminata*, sp) Resistant Starch at Various Drying Temperatures. Study Program of Food Technology, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. The Principal Supervisor is Siti Aisa liputo and the Co-supervisor is Marleni Limonu.

Goroho banana is a banana that contains phenolic phytochemical compounds as the antioxidant and also as an alternative source of carbohydrates because it contains high starch. Starch is generally classified into 3 types, including fast-digesting starch, slow-digesting starch, and resistant starch. This study aims to know the effect of drying temperature on the physical and chemical characteristics of resistant starch made from Goroho banana. This study uses a completely randomized design (CRD) with a single factor called drying temperature, consisting of 80°C, 70°C, and 60°C. The finding shows that the best drying temperature for Goroho banana resistant starch is at a drying temperature of 60°C with a resistant starch content of 20.53%; water content of 15.61%; water absorption of 3.07%; swell power of 2.34%; panelists' preferred color (5.67); panelists' preferred aroma (5.77), and panelists' preferred texture (5.27).

Keywords: *Banana Goroho, Resistant Starch, Drying Temperature*

