

## SIFAT FISIKOKIMIA PATI DARI BERBAGAI BAHAN PANGAN BERPATI INDONESIA

### INTISARI

---

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya alamnya. Bahan pangan berpati bisa kita temui. Seperti Pisang, Beras, Sukun, Jagung, Kacang Hijau, dan Aren. Bahan tersebut mampu menjadi bahan pangan fungsional seperti pengganti atau penambah bahan pangan dalam bakmi dan kue pada umumnya. Tiap bahan pangan berpati tidaklah sama dari struktur dan kadar karbohidratnya. Maka perlu diketahui sifat fisikokimianya. Sifat fisik meliputi *swelling power & solubility*, granula pati, dan RVA dan sifat kimia meliputi amilosa & amilopektin, kadar pati, dan rendemen pati. Hasil sifat fisik dan kimia tiap bahan berpati menunjukkan memiliki karakteristik yang berbeda-beda dan bervariasi. Karakteristik tiap bahan berpati tersebut semuanya mampu digunakan untuk pembuatan mie dan *cookies*. Namun yang paling banyak kesesuaiannya pada bahan mie adalah Pisang Uter, Beras, Sukun. Bahan *cookies* adalah Pisang Uter, Pisang Gabu, Sukun, Aren.

---

Kata kunci : pati, pisang, beras, sukun, kacang hijau, jagung, aren, fisikokimia

## **PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES OF STARCH FROM VARIOUS INDONESIAN STARCH FOOD INGREDIENTS**

### **ABSTRACT**

---

Indonesia is a country rich in natural resources. We can find starch food ingredients. Such as Bananas, Rice, Breadfruit, Corn, Mung Beans, and Palms. These ingredients are capable of being functional food ingredients such as substitutes or additions to food ingredients in noodles and cakes in general. Each starch food material doesn't have a same structure and carbohydrate content. So it is necessary to know its physicochemical properties. Physical properties include swelling power & solubility, starch granules, and RVA and chemical properties include amylose & amylopectin, starch content, and yield. The results of the physical and chemical properties of each starch material show that they have different and varied characteristics. The characteristics of each starch material can be used for making noodles and cookies. However, the most suitable for noodle ingredients are Uter Banana, Rice, Breadfruit. For cookies ingredients are Uter Banana, Gabu Banana, Breadfruit, Palm.

---

keyword : starch, banana, rice, breadfruit, mung bean, corn, palm, physicochemical