

RINGKASAN

Berbagai cara pemanasan dilakukan untuk memasak pati, antara lain : perebusan, penggorengan, pembuatan kerupuk dan sebagainya. Pada penelitian ini dilakukan beberapa cara pemanasan pada pati sagu dan tapioka, selanjutnya diamati pengaruh penggunaan jenis pati dan cara pemanasan yang berbeda terhadap nilai cerna relatifnya.

Pati sagu dan tapioka masing-masing direbus dengan konsentrasi 50 % w/v (gelatinisasi tidak penuh), 30 % w/v (gelatinisasi) dan 7 % w/v (gelatinisasi lanjut). Selain direbus suspensi pati juga digoreng (62 % w/v) dan dibuat kerupuk. Setiap perlakuan diuji kecernaan relatifnya dengan cara hidrolisis menggunakan enzim alfa-amilase dari Bacillus subtilis pada konsentrasi dan kondisi yang sama. Persentasi hasil hidrolisis menunjukkan jumlah gula reduksi dalam ekuivalensi dengan maltosa. Makin tinggi persentasi maltosa hasil hidrolisis, makin tinggi nilai cerna relatif pati yang bersangkutan.

Berdasarkan hasil penelitian, nampak bahwa makin banyak air yang digunakan untuk merebus pati, makin mudah pada pati yang bersangkutan dilakukan hidrolisis. Kecernaan relatif pati yang direbus, cenderung lebih tinggi dari pada pati yang digoreng maupun pati yang telah mengalami retrogradasi lalu digoreng. Cara pemanasan tidak mempengaruhi nilai cerna relatif pati sagu dan tapioka, kecuali pada pembuatan kerupuk. Kerupuk tapioka relatif mudah dicerna dari pada kerupuk pati sagu.