

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui konsentrasi lama perendaman dan konsentrasi asam asetat yang tepat terhadap karakteristik tepung pati umbi garut termodifikasi, sehingga dihasilkan tepung pati umbi garut yang lebih luas penggunaannya.

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memanfaatkan tepung pati umbi garut sebagai bahan baku untuk produk pangan dan memberikan informasi mengenai pembuatan tepung pati umbi garut termodifikasi.

Penelitian dilakukan melalui dua tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. penelitian pendahuluan meliputi proses ekstraksi pati umbi garut dan analisis terhadap kadar air, kadar pati dan rendemen pati umbi garut. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan pola faktorial 3 x 3 dengan tiga kali ulangan. Variabel pertama yang digunakan adalah lama perendaman (A) dengan tiga taraf yaitu a_1 (60 menit), a_2 (90 menit), a_3 (120 menit). Variabel kedua yang digunakan adalah konsentrasi asam asetat (B) dengan tiga taraf yaitu b_1 (1%), b_2 (1,5%), b_3 (2%). Berdasarkan hasil penelitian bahwa perlakuan a_3b_3 Yakni tepung pati umbi garut termodifikasi dengan lama perendaman 120 menit dan konsentrasi asam asetat 2%, *swelling power* 4,97%, dekstrin 32,55% dan viskositas 180 mPaS merupakan sampel terpilih pada penelitian ini.

Kata Kunci : Umbi garut, modifikasi tepung pati, asam asetat.

ABSTRACT

The purpose of this research is to know the concentration of the long immersion and the concentration of acetic acid to the characteristic of the modified Garut tubers starch flour in order to produce the more popular Garut tubers starch flour.

The benefit of this research is to use Garut tubers starch flour as a raw material for food product and to give information about the making of modified tubers starch flour.

The research was conducted through two stages: preliminary research and main research. Preliminary studies include the process of extracting tubers starch flour and analysis of moisture content, starch content and rendemen of tubers starch flour. The research method used in this research is Randomized Block Design(RAK) with 3 x 3 factorial pattern with three replications. The first variable used was the immersion period (A) with three levels a_1 (60 min), a_2 (90 min), a_3 (120 min). The second variable used is the concentration of acetic acid (B) with three levels b_1 (1%), b_2 (1.5%), b_3 (2%). Based on the result of research the a_3b_3 treatment of modified Garut tubers starch flour with the immersion time of 120 minutes and the concentration of acetic acid 2%, swelling power 4,97%, dextrin 32,55% dan viscosity 180 mPaS is the selected sample in this study.

Keywords : Garut bulbs, modified starch flour, acetic acid.

