

# Pengaruh Modifikasi Pati Umbi Kentang (*Solanum Tuberosum* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia

*by* Ira Endah Rohima -

---

**Submission date:** 13-Jun-2023 11:27AM (UTC+0700)

**Submission ID:** 2114994892

**File name:** D.2\_Hibah\_Penelitian-Pengaruh\_modifikasi\_pati\_umbi\_kentang.pdf (534.73K)

**Word count:** 0

**LAPORAN AKHIR  
PENELITIAN HIBAH FAKULTAS TEKNIK  
UNPAS**



**PENGARUH MODIFIKASI PATI UMBI KENTANG  
(*Solanum tuberosum L.*) TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA**

**Oleh :**

**Ira Endah Rohima (NIDN : 0421037604)**

**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PASUNDAN  
MARET 2020**


**LEMBAR PENGESAHAN  
LAPORAN AKHIR  
HIBAH FAKULTAS TEKNIK UNPAS**

1. Judul Penelitian : Pengaruh Modifikasi Pati Umbi Kentang (*Solanum tuberosum L.*) terhadap Sifat Fisikokimia
2. Ketua Peneliti
- a. Nama : Ira Endah Rohima, S.T., M.Si.
  - b. NIPY/NIDN : 151 105 80/ 0421037604
  - c. Fakultas : Teknik
  - d. Perguruan Tinggi : Universitas Pasundan
  - e. Alamat : Jl. Dr. Setiabudi No 193 Bandung
  - f. Telpon/Faks : 022-2019435/022-2019329
  - g. E-Mail : iraendahrohima@unpas.ac.id
3. Waktu Penelitian : 10 bulan
4. Pembiayaan : a. Biaya Fakultas Teknik : Rp. 9.250.000  
b. Biaya Sumber Lain : Rp. 0
- Jumlah : Rp. 9.250.000**


Bandung, 16 Maret 2020

Menyetujui,  
Ketua Program Studi



  
Dr. Ir. Yusep Ikrawan, M.Eng.  
NIP : 196410291993031000

Ketua Peneliti,

  
Ira Endah Rohima, ST, M.Si  
NIPY: 151 105 80

## **ABSTRAK**

Pemanfaatan umbi kentang sebagai sumber pati merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah dari umbi kentang, menunjang ketahanan pangan, daya simpan yang lebih lama, meningkatkan nilai ekonomi dan nilai fungsional. Pati alami mempunyai beberapa kendala jika dipakai sebagai bahan baku sehingga perlu dilakukan modifikasi pati kentang sehingga dapat dimanfaatkan secara luas terutama dalam berbagai industri pangan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan sifat fisikokimia pati umbi kentang yang sudah dimodifikasi kimia-fisik. Modifikasi pati tersebut menghasilkan pati yang berbeda dengan pati alami terutama sifat fisikokimianya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa modifikasi memberikan pengaruh terhadap sifat fisikokimia dari pati alaminya.

Kata kunci : fisikokimia, kentang, modifikasi, pati.

## **ABSTRACT**

*The use of potato tubers as a source of starch is one of the efforts to increase the added value of potato tubers, support food security, longer shelf life, increase economic value and functional value. Natural starch has several obstacles if it is used as raw material, so it is necessary to modify potato starch so that it can be widely used, especially in various food industries. The purpose of this study was to obtain the physicochemical properties of chemically modified physical tuber starch. Modification of starch produces starch that is different from natural starch, especially its physicochemical properties. The results showed that the modification had an influence on the physicochemical properties of natural starch.*

*Keywords: physicochemical, potato, modification, starch.*

## **BAB 7. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **7.1. Kesimpulan**

Kegiatan penelitian telah dilakukan pengujian pada pati kentang alami dan pati kentang modifikasi. Hasil penelitian menunjukkan perubahan terjadi pada sifat fisikokimia diantaranya adalah rendemen, kadar air, pati, amilosa, amilopektin, protein, lemak, *freeze-thaw stability*, *swelling power*, *solubility*, KPA, KPM, dan profil gelatinisasi.

### **7.2. Saran**

Penyimpanan pati kentang alami harus diperhatikan agar di tahap selanjutnya pati kentang masih dalam keadaan baik.