

Potensi pengembangan produk pati tahan cerna sebagai pangan fungsional

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20439185&lokasi=lokal>

Abstrak

Pati adalah karbohidrat yang merupakan polimer glukosa, terdiri atas amilosa dan amilopektin. Pemanfaatan pati

asli masih sangat terbatas karena sifat fisik dan kimianya kurang memungkinkan untuk dimanfaatkan secara luas.

Pati tahan cerna (resistant starch/RS) merupakan fraksi pati yang tahan terhadap hidrolisis oleh enzim pencernaan

amilase serta perlakuan pulunase secara in vitro. RS merupakan produk pati termodifikasi dan terbagi menjadi

empat tipe, yaitu RS1, RS2, RS3, dan RS4. Proses produksi RS bergantung pada tipe pati yang akan dihasilkan, yang

meliputi modifikasi fisik, kimia, dan biokimia. Masing-masing proses produksi tersebut akan memengaruhi karakteristik RS yang dihasilkan. RS memiliki nilai fungsional untuk fortifikasi serat, mengurangi kalori,

dan mengoksidasi lemak. Berdasarkan proses produksi, karakteristik, nilai fungsional, maupun alternatif pemanfaatannya, RS memiliki potensi cukup besar untuk dikembangkan sebagai produk pangan fungsional bagi

kesehatan.