

ABSTRAK

Lia Nur Fadilah : Analisis Pati dan Asam Askorbat pada Tepung Pisang dengan Metode Titrasi Iodometri (Penelitian Kimia Terapan untuk Pengembangan Format Lembar Kerja Berbasis Saintifik).

Produksi beras di Indonesia semakin mengalami penurunan karena beralihnya fungsi lahan pertanian ke non pertanian, hal itu menyebabkan masyarakat harus mempunyai alternatif lain sebagai pengganti beras yang dapat memenuhi kebutuhan akan karbohidrat. Tepung pisang merupakan produk yang cukup prospektif dalam pengembangan sumber pangan lokal sehingga diharapkan dapat dipergunakan sebagai substitusi beras atau penganekaragaman makanan berkarbohidrat. Tepung pisang yang mempunyai kadar karbohidrat tinggi terdapat pada jenis pisang nangka dan pisang ambon. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis karakteristik tepung pisang dengan metode titrasi iodometri sehingga dapat dikembangkan menjadi lembar kerja mahasiswa yang karakteristiknya dapat dideskripsikan berdasarkan hasil uji kelayakannya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung pisang nangka sebelum perendaman dengan larutan natrium bisulfit yang dianalisis dengan metode titrasi iodometri mempunyai kadar pati dan asam askorbat sebesar 3,43% : 3,34%, sedangkan sesudah perendaman sebesar 8,05% : 1,86%, kadar air 5,1%, daya serap air 26,44%, rendemen tepung 23,60%, warna tepung putih kekuningan dan aroma khas tepung pisang. Karakteristik lembar kerja yang dihasilkan berbasis saintifik yaitu mengamati, menanya, mencoba, menalar dan membentuk jejaring untuk semua mata pelajaran (menyajikan). Hasil uji kelayakan lembar kerja analisis pati dan asam askorbat pada tepung pisang dengan metode titrasi iodometri yaitu sebesar 0,78 yang berarti layak digunakan untuk praktikum.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUNAN GUNUNG DJATI
BANDUNG

Kata kunci : analisis pati, analisis asam askorbat, tepung pisang, iodometri