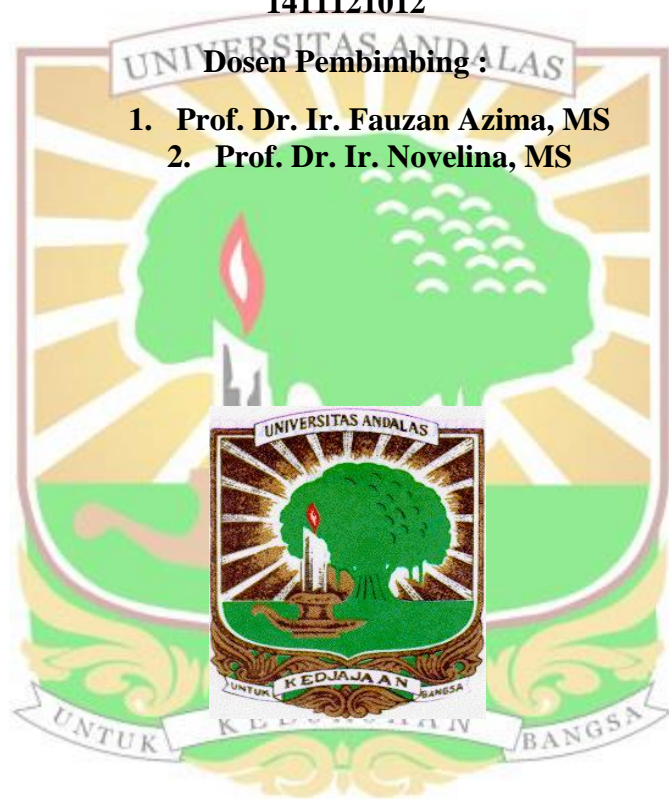


**PENGARUH TINGKAT PENCAMPURAN PATI SAGU
DENGAN PATI KENTANG TERHADAP KARAKTERISTIK
POTATO PAPER DAN APLIKASINYA SEBAGAI
PEMBUNGKUS WAJIK**

SITI HARDIANTI HSB

1411121012



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2018**

Pengaruh Tingkat Pencampuran Pati Kentang dengan Pati Sagu terhadap Karakteristik *Potato Paper* dan Aplikasinya sebagai Pembungkus Wajik

Siti Hardianti Hsb, Fauzan Azima, Novelina

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh tingkat pencampuran pati kentang dengan pati sagu terhadap karakteristik *potato paper* dan aplikasinya pada pembungkus wajik. Penelitian ini di rancang menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan data yang diperoleh di analisis menggunakan ANOVA kemudian dilanjutkan dengan uji *duncan's New Multiple Range Test* (DMNRT) pada taraf 5%. Perlakuan yang digunakan dalam penelitian ini adalah (pencampuran pati kentang : pati sagu yaitu 90 g : 10 g, 80 g : 20 g, 70 g : 30 g, 60 g : 40 g, 50 g : 50 g). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan yang digunakan berpengaruh terhadap daya rehidrasi, ketebalan, *tensile strength*, *elongasi*, organoleptik warna dan tekstur. Namun tidak berpengaruh terhadap kadar air, permeabilitas, organoleptik aroma dan rasa. Berdasarkan hasil fisikokimia dan analisis sensori yang didapatkan perlakuan yang terbaik adalah pada perlakuan A (pati kentang 90 g : pati sagu 10 g) kadar air 11,67%, ketebalan 66,00 μm , rehidrasi 94,24%, *tensile strength* 40,44 Mpa, *elongasi* 4,63%, permeabilitas $1,75 \times 10^{-7} \text{ g s}^{-1}\text{m}^{-1}\text{Pa}^{-1}$, ALT (angka lempeng total) $2,5 \times 10^4$ cfu/ml, dengan analisis sensori warna 4,0, aroma 3,8, rasa 3,7, tekstur 3,8.

Kata kunci – pati kentang, pati sagu, *potato paper*.

