

### 3. HASIL PENELITIAN

#### 3.1. Penelitian Pendahuluan

##### 3.1.1. Persiapan Bahan

Dalam persiapan bahan dilakukan terlebih dahulu beberapa upaya perlakuan awal seperti *blanching* dan penambahan natrium metabisulfit sebesar 0,6% untuk menghilangkan getah. Perlakuan awal ini bertujuan mendapatkan pati dari jantung pisang, namun hasil yang didapatkan tidak diperoleh endapan pati seperti pada Gambar 3.



Keterangan :

Kiri (Hasil Perlakuan Blanching), Kanan (Hasil Perlakuan Penambahan Natrium Metabisulfit)

Gambar 3. Upaya Pembuatan Pati dari Jantung Pisang

Sumber : Dokumentasi Pribadi

Upaya alternatif yang dilakukan adalah pembuatan tepung jantung pisang dengan kondisi yang sesuai Setiarto *et.al* (2015). Pada Gambar 4. dapat dilihat bahwa hasil simulasi suspensi tepung jantung pisang yang diberi perlakuan pemanasan mengalami proses gelatinisasi.



Gambar 4. Simulasi Proses Pemanasan Konsentrasi Suspensi Tepung 5% dalam 100°C

Sumber : Dokumentasi Pribadi

Penentuan kadar pati resisten dan air dalam perlakuan awal dan setelah modifikasi tepung jantung pisang metode *autoclaving-cooling* berdasarkan suhu dan lama waktu pemanasan dapat dilihat pada Tabel 3. dan Tabel 4.

Tabel 3. Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Kadar Pati Resisten Tepung Jantung Pisang

Sampel Konsentrasi Suspensi 5%	Kadar Pati Resisten (%)
Sampel Pengeringan Tepung Sebelum Modifikasi (40°C selama 19 jam)	36,09 ± 1,01 <sup>c</sup>
Sampel Pengeringan Tepung Sebelum Modifikasi (70°C selama 19 jam)	16,57 ± 0,2 <sup>d</sup>
Sampel Pengeringan Tepung Setelah Modifikasi (40°C selama 19 jam) dengan 40°C selama 48 jam	47,62 ± 0,63 <sup>a</sup>
Sampel Pengeringan Tepung Setelah Modifikasi (70°C selama 19 jam) dengan 40°C selama 48 jam	40,93 ± 0,08 <sup>b</sup>

Keterangan: a,b,c,d = notasi huruf serupa berarti tidak ada perbedaan nyata pada taraf uji Duncan memiliki nilai 5%

Berdasarkan Tabel 3. dapat diketahui bahwa suhu pengeringan 40°C selama 19 jam menghasilkan tepung jantung pisang dengan kadar pati resisten sebesar 36,09%. Pada suhu pengeringan 70°C selama 19 jam dapat menghasilkan kadar pati resisten sebesar 16,57%. Selain itu perlakuan pengeringan tepung setelah modifikasi pada suhu 40°C selama 48 jam terhadap hasil pembuatan tepung 40°C selama 19 jam memiliki kadar pati resisten sebesar 47,62%. Perlakuan pengeringan pada suhu 40°C selama 48 jam terhadap hasil pembuatan tepung 70°C selama 19 jam dapat menghasilkan kadar pati resisten sebesar 40,93%. Secara keseluruhan sampel perlakuan memiliki kadar pati resisten yang berbeda secara signifikan.

Tabel 4. Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Kadar Air Tepung Jantung Pisang

Sampel Konsentrasi Suspensi 5%	Kadar Air (%)
Sampel Pengeringan Tepung Sebelum Modifikasi (40°C selama 19 jam)	19,09 ± 1,78 <sup>a</sup>
Sampel Pengeringan Tepung Sebelum Modifikasi (70°C selama 19 jam)	7,91 ± 0,31 <sup>d</sup>
Sampel Pengeringan Tepung Setelah Modifikasi (40°C selama 19 jam) dengan 40°C selama 48 jam	11,58 ± 0,87 <sup>b</sup>
Sampel Pengeringan Tepung Setelah Modifikasi (70°C selama 19 jam) dengan 40°C selama 48 jam	9,75 ± 0,60 <sup>c</sup>

Keterangan: a,b,c,d = notasi huruf serupa berarti tidak ada perbedaan nyata pada taraf uji Duncan memiliki nilai 5%

Pada Tabel 4. dapat dilihat suhu pengeringan 40°C selama 19 jam menghasilkan tepung jantung pisang dengan kadar air sebesar 19,09%. Pada suhu pengeringan 70°C selama 19 jam memiliki kadar air sebesar 7,91%. Selain itu perlakuan pengeringan tepung setelah modifikasi pada suhu 40°C selama 48 jam terhadap hasil pembuatan tepung 40°C selama 19 jam memiliki kadar air sebesar 11,58%. Perlakuan pengeringan tepung setelah modifikasi pada suhu 40°C selama 48 jam terhadap hasil pembuatan tepung 70°C selama 19 jam memiliki kadar air sebesar 9,75%. Secara keseluruhan sampel perlakuan memiliki kadar air yang berbeda secara signifikan.

Hasil persiapan bahan yang didapatkan adalah tepung jantung pisang dengan perlakuan perendaman natrium metabisulfit yang menghasilkan warna dan bau seperti coklat serta tidak menyengat/menusuk seperti pada Gambar 5.



Gambar 5. Tepung Jantung Pisang  
Sumber : Dokumentasi Pribadi

### 3.1.2. Kadar Amilosa Tepung Jantung Pisang

Hasil pengujian kadar amilosa dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Kadar Amilosa Tepung Jantung Pisang

Pengulangan	Jumlah Amilosa/100g
1	4,12
2	3,46
3	3,93
4	3,71
5	4,41
6	4,06
Rata-rata ± SD	3,95 ± 0,135

Berdasarkan Tabel 5. diketahui bahwa tepung jantung pisang yang digunakan memiliki rata-rata kadar amilosa sebesar 3,95% dalam 100 gram. Nilai tertinggi kadar amilosa sebesar 4,41% sedangkan nilai terendah terdapat sebesar 3,46%.

### 3.1.3. Kadar Pati Resisten Modifikasi Tepung Jantung Pisang Metode *Autoclaving-cooling*

Berdasarkan hasil pengujian kadar pati resisten pada Lampiran 12. bahwa pengaruh

konsentrasi suspensi pati berpengaruh signifikan sedangkan lama waktu pemanasan tidak berpengaruh signifikan terhadap kadar pati resisten jantung pisang.

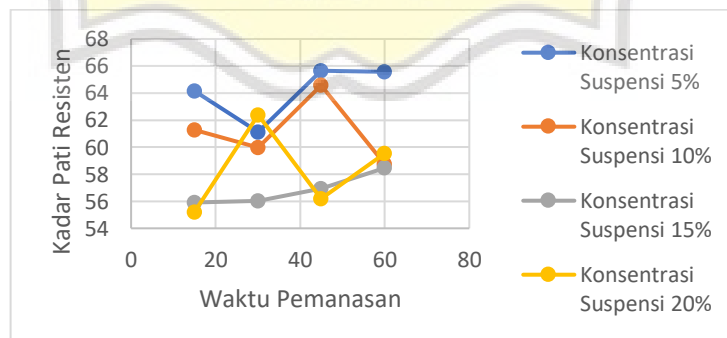
Berdasarkan Tabel 6. menunjukkan bahwa kadar pati resisten yang optimum terdapat pada perlakuan konsentrasi suspensi 5% dengan lama waktu pemanasan 15-60 menit. Sedangkan lama waktu pemanasan 15-60 menit pada konsentrasi 5-20% tidak memberikan perbedaan yang signifikan.

Tabel 6. Pengaruh Konsentrasi Suspensi dan Waktu Pemanasan terhadap Kadar Pati Resisten Tepung Modifikasi Jantung Pisang

Konsentrasi Suspensi/ Waktu Pemanasan	Kadar Pati Resisten (%)			
	15 menit	30 menit	45 menit	60 menit
5%	64,16 ± 3,33 <sup>a,a</sup>	61,12 ± 2,25 <sup>a,a</sup>	65,65 ± 2,42 <sup>a,a</sup>	65,57 ± 1,72 <sup>a,a</sup>
10%	61,27 ± 3,91 <sup>b,a</sup>	59,98 ± 5,22 <sup>b,a</sup>	64,57 ± 3,32 <sup>b,a</sup>	58,75 ± 3,49 <sup>b,a</sup>
15%	55,91 ± 5,9 <sup>c,a</sup>	56,03 ± 3,71 <sup>c,a</sup>	56,94 ± 3,64 <sup>c,a</sup>	58,46 ± 6,25 <sup>c,a</sup>
20%	55,22 ± 7,26 <sup>c,a</sup>	62,38 ± 3,19 <sup>c,a</sup>	56,17 ± 4,78 <sup>c,a</sup>	59,55 ± 5,36 <sup>c,a</sup>
Sampel Kontrol	49,17 ± 5,51			

Keterangan: a,b,c= notasi huruf serupa berarti tidak ada perbedaan nyata pada taraf uji Duncan yang memiliki nilai 5%

Penentuan sampel lanjut untuk uji prebiotik ditentukan pada Gambar 6., yakni konsentrasi suspensi 5% dengan lama waktu pemanasan selama 15, 45, dan 60 menit.



Gambar 6. Pengaruh Waktu Pemanasan dan Konsentrasi Suspensi terhadap Kadar Pati Resisten Tepung Modifikasi Jantung Pisang

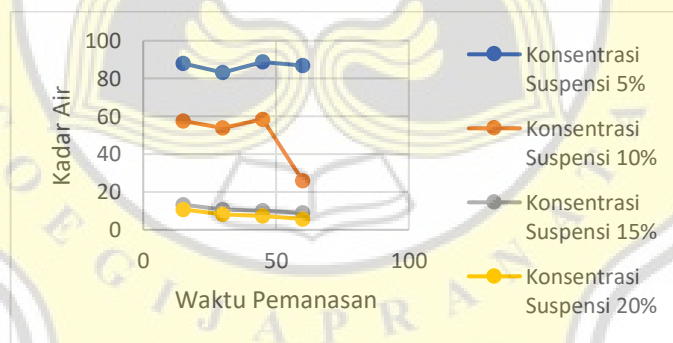
### 3.1.4. Kadar Air Setelah Proses Gelatinisasi Tepung Modifikasi Jantung Pisang

Hasil pengujian kadar air setelah proses gelatinisasi dapat dilihat pada Tabel 7. dan Gambar 7.

Tabel 7. Pengaruh Waktu Pemanasan dan Konsentrasi Suspensi terhadap Kadar Air Setelah Proses Gelatinisasi Tepung Modifikasi Jantung Pisang

Waktu Pemanasan/ Konsentrasi Suspensi	Kadar Air (%)			
	5%	10%	15%	20%
15 Menit	88,12 ± 0,42 <sup>a,a</sup>	57,48 ± 0,43 <sup>a,b</sup>	13,34 ± 2,35 <sup>a,c</sup>	10,79 ± 1,54 <sup>a,d</sup>
	83,21 ± 2,85 <sup>c,a</sup>	53,74 ± 0,63 <sup>c,b</sup>	10,74 ± 2,28 <sup>c,c</sup>	8,27 ± 1,26 <sup>c,d</sup>
45 Menit	88,76 ± 0,44 <sup>a,a</sup>	58,50 ± 0,69 <sup>a,b</sup>	10,03 ± 2,53 <sup>a,c</sup>	7,42 ± 0,52 <sup>a,d</sup>
	86,94 ± 1,57 <sup>b,a</sup>	26,08 ± 1,04 <sup>b,b</sup>	8,92 ± 1,56 <sup>b,c</sup>	5,75 ± 0,88 <sup>b,d</sup>

Keterangan: a,b,c,d= notasi huruf serupa berarti tidak ada perbedaan nyata pada taraf uji Duncan yang memiliki nilai 5%



Gambar 7. Pengaruh Waktu Pemanasan dan Konsentrasi Suspensi terhadap Kadar Air Setelah Proses Gelatinisasi Tepung Modifikasi Jantung Pisang

Berdasarkan Tabel 7. dan Gambar 7. diketahui bahwa konsentrasi suspensi 5% dalam waktu pemanasan 15-60 menit memiliki kadar air tepung modifikasi setelah gelatinisasi yang tertinggi dan berbeda signifikan. Waktu pemanasan 15 menit dan 45 menit dalam konsentrasi 5-20% tidak terdapat perbedaan yang signifikan, namun sebaliknya terhadap lama waktu pemanasan 30 dan 60 menit.

### 3.1.5. Potensi Prebiotik Tepung Modifikasi Jantung Pisang

Hasil pengamatan dalam pengujian potensi prebiotik tepung modifikasi jantung pisang dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Potensi Prebiotik Tepung Modifikasi

Jenis Sampel	Standar Plate Count (cfu/ml)
Kontrol Negatif	0,00
Kontrol Positif	$1,78 \times 10^5$
Tepung Modifikasi 1 (15 Menit)	0,00
Tepung Modifikasi 2 (45 Menit)	$5,2 \times 10^4$
Tepung Modifikasi 3 (60 Menit)	$6,3 \times 10^3$

Berdasarkan Tabel 8. dapat diketahui dalam pengenceran  $10^{-3}$ ,  $10^{-4}$ , dan  $10^{-5}$  bahwa jumlah pertumbuhan *Lactobacillus plantarum* dalam kontrol negatif sebanyak 0 cfu/mL, kontrol positif sebanyak  $1,78 \times 10^5$  cfu/mL, tepung modifikasi konsentrasi suspensi 5% dalam lama waktu pemanasan 15 menit sebanyak 0 cfu/mL, tepung modifikasi konsentrasi suspensi 5% dalam lama waktu pemanasan 45 menit sebanyak  $5,2 \times 10^4$  cfu/mL, dan tepung modifikasi konsentrasi suspensi 5% dalam lama waktu pemanasan 60 menit sebanyak  $6,3 \times 10^3$  cfu/mL.

### 3.1.6. Proses Pembuatan Jelly Drink Jantung Pisang

Hasil proses pembuatan *jelly drink* jantung pisang diperoleh formulasi serta proses pengolahan *jelly drink* jantung pisang yang kurang lebih menyerupai sampel komersial dengan karakteristik mudah disedot dan masih terdapat gel ketika di dalam mulut. Formulasi yang diuji adalah perbedaan variabel terhadap rasio asam sitrat dengan bubuk *jelly* sebesar 2:3, 2,5:3, dan 3:3 seperti pada Gambar 8.



Keterangan :  
 Formulasi kiri (perlakuan rasio asam sitrat dan bubuk *jelly* 2:3), tengah (perlakuan rasio asam sitrat dan bubuk *jelly* 2.5:3), kanan (perlakuan rasio asam sitrat dan bubuk *jelly* 3:3)

Gambar 8. *Jelly Drink* Jantung Pisang  
 Sumber : Dokumentasi Pribadi

Mengenai proses pengolahan *jelly drink* jantung pisang diawali dengan penimbangan bahan formulasi, pencampuran, pemasakan dan pengadukan selama 5 menit dalam suhu 90°C, penyaringan, penuangan wadah dalam cup plastik, dan pendinginan dalam lemari es selama 24 jam pada suhu *chiller* seperti pada Gambar 9.



Keterangan :  
 Kiri (Penimbangan), tengah (pencampuran, pemasakan, dan pengadukan), kanan (hasil penyaringan endapan sebelum dimasukkan ke dalam *chiller*)

Gambar 9. Proses Pengolahan *Jelly Drink* Jantung Pisang  
 Sumber : Dokumentasi Pribadi

### 3.1.7. Penilaian Organoleptik *Jelly Drink* Jantung Pisang

Hasil Penilaian Organoleptik *Jelly Drink* Jantung Pisang dapat dilihat pada Tabel 9.



Tabel 9. Penilaian Organoleptik *Jelly Drink* Komersial dan Jantung Pisang

Parameter	Skor Hedonik Sampel			
	Sampel Komersial	Asam Sitrat : Bubuk <i>Jelly</i> (Rasio 2:3)	Asam Sitrat : Bubuk <i>Jelly</i> (Rasio 2,5 : 3)	Asam Sitrat : Bubuk <i>Jelly</i> (Rasio 3 : 3)
Daya Sedot	6,67 ± 1,446 <sup>a</sup>	6,23 ± 1,357 <sup>a</sup>	5,90 ± 2,234 <sup>a</sup>	4,33 ± 1,953 <sup>b</sup>
Keseluruhan ( <i>Overall</i> )	6,77 ± 2,399 <sup>a</sup>	6,13 ± 1,907 <sup>a</sup>	5,63 ± 1,478 <sup>ab</sup>	5,00 ± 2,068 <sup>b</sup>

Keterangan: 1 = amat sangat tidak suka; 2 = sangat tidak suka; 3 = tidak suka; 4 = agak tidak suka; 5 = netral; 6 = agak suka; 7 = suka; 8 = sangat suka; 9 = amat sangat suka  
a,b = notasi huruf serupa setiap jenis parameter berarti tidak sama dan tidak terdapat perbedaan nyata pada taraf uji Mann-Whitney yang memiliki nilai 5%

Pada Tabel 9. dapat diketahui sampel dengan perlakuan rasio asam sitrat dengan bubuk *jelly* sebesar 2:3 dan 2,5:3 memiliki nilai yang tidak berbeda signifikan dengan sampel komersial. Namun sampel dengan perlakuan asam sitrat dengan bubuk *jelly* sebesar rasio 3:3 memiliki hasil sebaliknya. Nilai tertinggi parameter daya sedot terdapat pada kode sampel 457 sebesar 6,67 sedangkan nilai terendah dimiliki oleh kode sampel 145 sebesar 5,90.

Dalam Tabel 9. juga dapat dilihat bahwa nilai sampel dengan perlakuan rasio asam sitrat dengan bubuk *jelly* sebesar 2:3 dan 2,5:3 memiliki nilai parameter keseluruhan yang tidak berbeda signifikan dengan sampel komersial. Selain itu nilai sampel dengan perlakuan rasio asam sitrat dengan bubuk *jelly* 2,5:3 tidak berbeda signifikan terhadap sampel dengan perlakuan rasio asam sitrat dengan bubuk *jelly* 3:3. Nilai tertinggi parameter secara keseluruhan terdapat pada sampel komersial sebesar 6,77 sedangkan nilai terendah dimiliki oleh sampel dengan perlakuan rasio asam sitrat dengan bubuk *jelly* 3:3 sebesar 5,00.

### 3.2. Penelitian Utama

Hasil pengujian karakteristik fisiko-kimia *jelly drink* komersial dan jantung pisang dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Karakteristik Fisiko-Kimia *Jelly Drink* Komersial dan Jantung Pisang

Uji Karakteristik	Karakteristik Fisiko-Kimia Sampel				
	Sampel Komersial	Sampel Kontrol	Asam Sitrat : Bubuk <i>Jelly</i> (Rasio 2:3)	Asam Sitrat : Bubuk <i>Jelly</i> (Rasio 2,5:3)	Asam Sitrat : Bubuk <i>Jelly</i> (Rasio 3:3)
pH	3,04 ± 0,01 <sup>c</sup>	6,12 ± 0,09 <sup>a</sup>	3,13 ± 0,02 <sup>b</sup>	2,95 ± 0,02 <sup>d</sup>	2,80 ± 0,04 <sup>e</sup>
Sineresis	56,68 ± 3,63 <sup>b</sup>	25,06 ± 5,58 <sup>c</sup>	56,2 ± 3,47 <sup>b</sup>	58,28 ± 3,89 <sup>b</sup>	65,09 ± 2,67 <sup>a</sup>
Viskositas	417,9 ± 8,53 <sup>c</sup>	646,3 ± 13,87 <sup>a</sup>	478,9 ± 12,3 <sup>b</sup>	374,23 ± 11,83 <sup>d</sup>	281,9 ± 4,1 <sup>e</sup>
Kadar Air	87,70 ± 6,53 <sup>a</sup>	67,45 ± 5,13 <sup>cd</sup>	75,21 ± 4,59 <sup>b</sup>	63,69 ± 3,91 <sup>ed</sup>	60,95 ± 2,33 <sup>e</sup>
Aw	0,95 ± 0,00 <sup>a</sup>	0,96 ± 0,01 <sup>a</sup>	0,94 ± 0,01 <sup>a</sup>	0,95 ± 0,01 <sup>a</sup>	0,92 ± 0,18 <sup>b</sup>

Keterangan: a,b,c,d,e = notasi huruf serupa setiap uji karakteristik berarti tidak sama dan tidak terdapat perbedaan nyata pada taraf uji Duncan yang memiliki nilai 5%

### 3.2.1. pH *Jelly Drink* Jantung Pisang

Pada Tabel 10. dapat diketahui seluruh sampel memiliki nilai pH yang berbeda secara signifikan. Nilai tertinggi karakteristik pH terdapat pada sampel kontrol sebesar 6,12 sedangkan nilai terendah dimiliki oleh sampel dengan perlakuan rasio asam sitrat dengan bubuk *jelly* 3:3 sebesar 2,80.

### 3.2.2. Sineresis *Jelly Drink* Jantung Pisang

Berdasarkan Tabel 10. dapat diketahui sampel dengan rasio asam sitrat dengan bubuk *jelly* 2,5:3 memiliki sineresis yang tidak berbeda nyata dengan sampel komersial dan rasio asam sitrat dengan bubuk *jelly* 2:3, namun sebaliknya terhadap sampel kontrol dan rasio asam sitrat dengan bubuk *jelly* 3:3. Nilai tertinggi sineresis terdapat pada sampel rasio asam sitrat dengan bubuk *jelly* 3:3 sebesar 65,09 sedangkan terendah dimiliki oleh sampel kontrol sebesar 25,06.

### **3.2.3. Viskositas *Jelly Drink* Jantung Pisang**

Pada Tabel 10. dapat diketahui viskositas *jelly drink* jantung pisang dan komersial. Seluruh sampel memiliki viskositas yang berbeda secara signifikan. Nilai tertinggi sineresis terdapat pada sampel kontrol sebesar 646,3 sedangkan terendah dimiliki oleh sampel rasio asam sitrat dengan bubuk *jelly* 3:3 sebesar 281,9.

### **3.2.4. Kadar Air *Jelly Drink* Jantung Pisang**

Berdasarkan Tabel 10. dapat diketahui kadar air *jelly drink* jantung pisang dan komersial. Sampel rasio asam sitrat dengan bubuk *jelly* 3:3 memiliki nilai kadar air yang tidak berbeda signifikan terhadap sampel rasio asam sitrat dengan bubuk *jelly* 2,5:3, namun sebaliknya terhadap sampel kontrol, komersial, dan rasio asam sitrat dengan bubuk *jelly* 2:3. Nilai tertinggi kadar air terdapat pada kode sampel komersial sebesar 87,70% sedangkan terendah dimiliki oleh sampel rasio asam sitrat dengan bubuk *jelly* 3:3 sebesar 60,95%.

### **3.2.5. Nilai Aw *Jelly Drink* Jantung Pisang**

Pada Tabel 10. dapat diketahui nilai aktivitas air *jelly drink* jantung pisang dan komersial. Sampel komersial, kontrol, rasio asam sitrat dengan bubuk *jelly* 2:3 dan 2,5:3 memiliki nilai aktivitas air yang tidak berbeda secara signifikan, namun sebaliknya terhadap sampel rasio asam sitrat dengan bubuk *jelly* 3:3. Nilai tertinggi nilai aktivitas air terdapat pada sampel kontrol sebesar 0,96 sedangkan terendah dimiliki oleh sampel rasio asam sitrat sebesar 0,92.

### **3.2.6. Warna *Jelly Drink* Jantung Pisang**

Hasil analisis warna *jelly drink* jantung pisang dan komersial dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Warna *Jelly Drink* Jantung Pisang

Jenis Sampel	Karakteristik Warna Sampel		
	L*	a*	b*
Sampel Kontrol	16,83 ± 0,24 <sup>a</sup>	-0,85 ± 0,02 <sup>b</sup>	-1,77 ± 0,03 <sup>c</sup>
Asam Sitrat:Bubuk <i>Jelly</i> (Rasio 2:3)	16,64 ± 0,13 <sup>a</sup>	-0,84 ± 0,01 <sup>b</sup>	-1,78 ± 0,02 <sup>c</sup>
Asam Sitrat:Bubuk <i>Jelly</i> (Rasio 2,5:3)	16,90 ± 0,32 <sup>a</sup>	-0,84 ± 0,01 <sup>b</sup>	-1,75 ± 0,05 <sup>c</sup>
Asam Sitrat :Bubuk <i>Jelly</i> (Rasio 3:3)	16,81 ± 0,41 <sup>a</sup>	-0,83 ± 0,17 <sup>b</sup>	-1,75 ± 0,06 <sup>c</sup>

Keterangan: a,b,c = notasi huruf serupa setiap jenis sampel berarti tidak sama dan tidak terdapat perbedaan nyata pada taraf uji Duncan yang memiliki nilai 5%

Berdasarkan Tabel 11. dapat diketahui bahwa seluruh sampel memiliki nilai L\*, a\*, dan b\* yang tidak berbeda secara signifikan.

### 3.2.7. Kadar Pati Resisten *Jelly Drink* Jantung Pisang

Hasil analisis kadar pati resisten *jelly drink* jantung pisang dan komersial dapat dilihat pada Tabel 12.

Tabel 12. Kadar Pati Resisten *Jelly Drink* Jantung Pisang

Jenis Sampel	Kadar Pati Resisten (%)
Sampel Kontrol	79,30 ± 0,89 <sup>a</sup>
Asam Sitrat:Bubuk <i>Jelly</i> (Rasio 2:3)	75,73 ± 0,86 <sup>b</sup>
Asam Sitrat:Bubuk <i>Jelly</i> (Rasio 2,5:3)	73,52 ± 0,93 <sup>c</sup>
Asam Sitrat:Bubuk <i>Jelly</i> (Rasio 3:3)	71,12 ± 0,40 <sup>d</sup>

Keterangan: a,b,c,d = notasi huruf serupa berarti tidak ada perbedaan nyata pada taraf uji Duncan yang memiliki nilai 5%

Berdasarkan Tabel 12. dapat diketahui bahwa seluruh sampel memiliki kadar pati resisten yang berbeda secara signifikan. Nilai tertinggi kadar pati resisten terdapat pada sampel kontrol sebesar 79,30 sedangkan terendah dimiliki oleh sampel rasio asam sitrat dengan bubuk *jelly* 3:3 sebesar 71,12.

### 3.2.8. Potensi Prebiotik *Jelly Drink* Jantung Pisang

Hasil pengamatan dalam pengujian potensi prebiotik *jelly drink* dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Potensi Prebiotik *Jelly Drink*

Jenis Sampel	Standar Plate Count (cfu/ml)
Kontrol Negatif	0,00
Kontrol Positif	$1,78 \times 10^5$
<i>Jelly Drink</i> 1 (Rasio Asam Sitrat dengan Bubuk <i>Jelly</i> 2:3)	$3,37 \times 10^6$
<i>Jelly Drink</i> 2 (Rasio Asam Sitrat dengan Bubuk <i>Jelly</i> 2.5:3)	$2,13 \times 10^6$
<i>Jelly Drink</i> 3 (Rasio Asam Sitrat dengan Bubuk <i>Jelly</i> 3:3)	$1,45 \times 10^6$

Berdasarkan Tabel 13. dapat diketahui dalam pengenceran  $10^{-3}$ ,  $10^{-4}$ , dan  $10^{-5}$  bahwa jumlah pertumbuhan *Lactobacillus plantarum* dalam kontrol negatif sebanyak 0 cfu/mL, kontrol positif sebanyak  $1,78 \times 10^5$  cfu/mL, *jelly drink* 1 dengan rasio asam sitrat dan bubuk *jelly* 2:3 sebanyak  $3,37 \times 10^6$  cfu/mL, *jelly drink* 2 dengan rasio asam sitrat dan bubuk *jelly* 2,5:3 sebanyak  $2,13 \times 10^6$  cfu/mL, *jelly drink* 3 dengan rasio asam sitrat dan bubuk *jelly* 3:3 sebanyak  $1,45 \times 10^6$  cfu/mL.