

INTISARI

Maulidina, S. 2020. "**KADAR KARBOHIDRAT PADA SAGU (*Metroxylon sp.*) MENGGUNAKAN SPEKTROFOTOMETER UV Vis**". Program studi D-III Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi. Pembimbing : Dr.Dian Kresnadipayana, S.Si., M.Si

Sagu (*Metroxylon sp.*) merupakan Salah satu pangan lokal yang potensial sebagai pengganti beras yang memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi dan berpotensi dalam mendukung program ketahanan pangan Indonesia. Potensi sagu di Indonesia sangat besar, khususnya Irian Jaya dan Maluku di wilayah Indonesia Timur.

Metode yang digunakan dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini adalah *literature review*. Yaitu sebuah pencarian literatur baik internasional maupun nasional yang dilakukan dengan menggunakan aplikasi *publish or perish* dan *database google scholar* dan *srossref*.

Berdasarkan Hasil penelitian sebelumnya didapatkan Kandungan karbohidrat pada tepung Sagu Tuni (*Metroxylon rumphii*) sebesar 89,13%, tepung Sagu Ihur (*Metroxylon sylvestre*) sebesar 76,03% dan tepung Sagu Molat (*Metroxylon sagus Rottbol*) sebesar 88,6% dan kandungan kadar pati tahan cerna pada Mi Sagu Pancasan 9,45 mg/g, mi sagu molet 8,14 mg/g, mi sagu tuni 7,55, mi sagu ihur 7,63 mg/g, dan mi terigu instan 2,44 mg/g.

Kata Kunci : Sagu, Karbohidrat , Spektrofotometer UV Vis

Abstract

Sago (*Metroxylon* sp.) Is a potential local food substitute for rice which has a high carbohydrate content and also has the potential to support Indonesia's food security program. The potential for sago in Indonesia is very large, especially Irian Jaya and Maluku in Eastern Indonesia.

The method used in writing scientific papers is Literature review. Namely, a literature search, both international and national, which is carried out using the publish or perish application and the google scholar and scopus database.

Based on the results of previous research, it was found that the carbohydrate content of Sago tuni flour (*Metroxylon rumphii*) was 89,13%, Sago Ihur flour (*Metroxylon sylvestre*) was 76,03% and Sago Molate flour (*Metroxylon sagus* Rottbol) was 88,6% and the content of resistant starch digestibility in Pancasan Sago Noodles 9,45 mg/g, 8,14 mg/g sago molat noodles, 7,55 tuni sago noodles, 7,63 mg/g sago ihur noodles, and 2,44 mg/g instant flour noodles.
Keyword : Sago, Carbohydrate, Uv Vis Spectrophotometer