

## DAFTAR ISI

<b>SKRIPSI .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiv</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>xv</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang.....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Rumusan Masalah .....</b>	<b>4</b>
<b>1.3 Tujuan Penelitian.....</b>	<b>4</b>
<b>1.4 Manfaat Penelitian.....</b>	<b>5</b>
<b>BAB II.....</b>	<b>6</b>
<b>2.1 Tanaman Aren (<i>Arenga pinnata</i>) .....</b>	<b>6</b>
<b>2.2 Pati.....</b>	<b>8</b>
<b>2.3 Modifikasi Pati .....</b>	<b>12</b>
<b>2.4 Mie Sohun (Starch Noodle) .....</b>	<b>16</b>
<b>2.5 HIPOTESIS .....</b>	<b>21</b>
<b>BAB III.....</b>	<b>23</b>
<b>3.1 Bahan .....</b>	<b>23</b>
<b>3.2 Alat .....</b>	<b>23</b>
<b>3.3 Waktu dan Tempat Penelitian .....</b>	<b>24</b>
<b>3.4 Rancangan Percobaan .....</b>	<b>24</b>
<b>3.5 Tahapan Penelitian .....</b>	<b>24</b>
<b>3.6 Analisis Data.....</b>	<b>28</b>
<b>BAB IV.....</b>	<b>29</b>
<b>4.1 Sifat Kimia Sohun Pati Aren Modifikasi .....</b>	<b>29</b>

4.1.1	Kadar Pati.....	29
4.1.2	Kadar Amilosa.....	32
4.1.3	Kadar Amilopektin .....	35
4.2	Sifat Fisik Sohun Pati Aren Modifikasi .....	37
4.2.1	Derajat Putih .....	37
4.2.2	Kecepatan Masak.....	40
4.2.3	Cooking Loss .....	43
4.2.4	Rehidrasi.....	45
4.2.5	Kekerasan .....	47
4.2.6	Kelengketan .....	50
4.2.7	Tensile Strenght (Kuat Tarik) .....	52
4.2.8	Elongasi.....	55
4.2.9	Kuat Patah Sohun Mentah.....	58
4.3	Sifat Sohun Terbaik .....	60
BAB V	.....	62
5.1	Kesimpulan .....	62
5.2	Saran .....	63
DAFTAR PUSTAKA	.....	64
LAMPIRAN	.....	70

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 4.1</b> Kadar Pati pada Sohun Pati Aren Modifikasi <i>Microwave</i> dan Butirilasi dengan Variasi Penggunaan <i>Microwave</i> dan Konsentrasi Asam Butirat .....	27
<b>Tabel 4.2</b> Kadar Amilosa pada Sohun Pati Aren Modifikasi <i>Microwave</i> dan Butirilasi dengan Variasi Penggunaan <i>Microwave</i> dan Konsentrasi Asam Butirat .....	30
<b>Tabel 4.3</b> Kadar Amilopektin pada Sohun Pati Aren Modifikasi <i>Microwave</i> dan Butirilasi dengan Variasi Penggunaan <i>Microwave</i> dan Konsentrasi Asam Butirat .....	33
<b>Tabel 4.4</b> Derajat Putih pada Sohun Pati Aren Modifikasi <i>Microwave</i> dan Butirilasi dengan Variasi Penggunaan <i>Microwave</i> dan Konsentrasi Asam Butirat .....	35
<b>Tabel 4.5</b> Kecepatan Masak pada Sohun Pati Aren Modifikasi <i>Microwave</i> dan Butirilasi dengan Variasi Penggunaan <i>Microwave</i> dan Konsentrasi Asam Butirat .....	38
<b>Tabel 4.6</b> Cooking Loss pada Sohun Pati Aren Modifikasi <i>Microwave</i> dan Butirilasi dengan Variasi Penggunaan <i>Microwave</i> dan Konsentrasi Asam Butirat .....	40
<b>Tabel 4.7</b> Rehidrasi pada Sohun Pati Aren Modifikasi <i>Microwave</i> dan Butirilasi dengan Variasi Penggunaan <i>Microwave</i> dan Konsentrasi Asam Butirat .....	42
<b>Tabel 4.8</b> Kekerasan pada Sohun Pati Aren Modifikasi <i>Microwave</i> dan Butirilasi dengan Variasi Penggunaan <i>Microwave</i> dan Konsentrasi Asam Butirat .....	44
<b>Tabel 4.9</b> Kelengketan pada Sohun Pati Aren Modifikasi <i>Microwave</i> dan Butirilasi dengan Variasi Penggunaan <i>Microwave</i> dan Konsentrasi Asam Butirat .....	46

<b>Tabel 4.10</b> Tensile Strenght pada Sohun Pati Aren Modifikasi Microwave dan Butirilasi dengan Variasi Penggunaan Microwave dan Konsentrasi Asam Butirat .....	48
<b>Tabel 4.11</b> Elongasi pada Sohun Pati Aren Modifikasi Microwave dan Butirilasi dengan Variasi Penggunaan Microwave dan Konsentrasi Asam Butirat .....	50
<b>Tabel 4.12</b> Kuat Patah pada Sohun Pati Aren Modifikasi Microwave dan Butirilasi dengan Variasi Penggunaan Microwave dan Konsentrasi Asam Butirat .....	52

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 2.1</b> Pohon Aren ( <i>Arenga pinnata</i> ) (Mulyanie & Andhy, 2017) .....	6
<b>Gambar 2.2</b> Struktur Amilosa dan Amilopektin (Paul, 2016). ....	12
<b>Gambar 2.3</b> Letak Ikatan 1,6 Glikosidik.....	15
<b>Gambar 3.1</b> Diagram alir proses butirilisasi pati aren .....	24