



KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
INTISARI.....	viii
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan.....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Pati.....	6
1. Sifat-Sifat Amilosa.....	6
2. Sifat-Sifat Amilopektin.....	7
3. Gelatinisasi Pati.....	8
4. Beberapa Jenis Pati.....	12
B. Sohun.....	18
1. Bahan Baku.....	18
2. Cara Pembuatan.....	20
3. Sifat-Sifat Sohun.....	20
C. Hipotesa.....	23
III. BAHAN DAN CARA PENELITIAN.....	24
A. Bahan dan Alat.....	24
1. Bahan.....	24
2. Alat.....	24
B. Jalannya Penelitian.....	25
1. Analisa Pendahuluan.....	25
2. Pembuatan Sohun.....	25
3. Analisa Sifat-Sifat Sohun Masak.....	28
C. Rancangan Percobaan.....	28
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
A. Sifat Susut Berat Kering Akibat Pemasakan ( <i>Total Cooking Loss</i> ).....	31
1. Sohun dari pati tunggal.....	31
2. Sohun dari campuran dua jenis pati dengan kadar amilosa campuran yang sama besarnya.....	33
3. Sohun dari campuran pati aren dan pati ganyong dengan variasi kadar amilosa.....	37
B. Sifat Daya Regang Putus ( <i>Tensile Strength</i> ).....	40
1. Sohun dari pati tunggal.....	40
2. Sohun dari campuran dua jenis pati dengan kadar	



PERANAN JENIS PATI DAN KADAR AMILOSA TERHADAP KUALITAS SOHUN

R. D. DINARSANTI, Prof. Dr. Ir. Moch. Adnan, Dr. Ir. Haryadi, M.App.Sc., Ir. Supriyanto, MS.

Universitas Gadjah Mada, 1997 | Ditunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

3. Sohun dari campuran pati aren dan pati ganyong dengan variasi kadar amilosa.....	43
45	45
C. Sifat Ketahanan Terhadap Pemotongan ( <i>Cutting Stress</i> )	47
1. Sohun dari pati tunggal.....	48
2. Sohun dari campuran dua jenis pati dengan kadar amilosa campuran yang sama besarnya.....	50
3. Sohun dari campuran pati aren dan pati ganyong dengan variasi kadar amilosa.....	51
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	55
A. Kesimpulan.....	55
B. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA.....	57