



Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas sohun terutama faktor jenis pati dan kadar amilosa pati.

Dalam penelitian ini dilakukan pembuatan sohun dari bermacam-macam pati yang terdiri dari 3 kelompok. Kelompok pertama adalah sohun dari pati tunggal yaitu pati sagu, pati aren, pati kacang hijau, pati ganyong dan pati garut. Kelompok kedua yaitu sohun yang dibuat dari campuran dua jenis pati dengan kadar amilosa pati campuran yang sama. Kelompok ketiga adalah sohun yang dibuat dari campuran pati aren dan pati ganyong dengan variasi kadar amilosa. Kemudian dilakukan pengujian terhadap sifat-sifat sohun dari ketiga kelompok pati tersebut. Pengujian dilakukan terhadap sifat-sifat yang merupakan parameter kualitas sohun masak yaitu sifat susut berat kering akibat pemasakan (*total cooking loss*), daya regang putus sohun (*tensile strength*) serta sifat ketahanan terhadap pemotongan (*cutting stress*). Sohun yang baik mempunyai sifat susut berat kering akibat pemasakan yang rendah, daya regang putus serta sifat ketahanan terhadap pemotongan yang tinggi.

Dari hasil penelitian diketahui bahwa kadar amilosa dan jenis pati tertentu keduanya mempunyai pengaruh dalam menentukan sifat sohun yang dihasilkan. Dengan semakin tingginya kadar amilosa pati tertentu baik pati tunggal maupun pati campuran maka sifat susut berat kering akibat pemasakan akan semakin rendah sedangkan sifat daya regang putus dan sifat ketahanan terhadap pemotongan akan semakin tinggi. Selain itu terdapat faktor-faktor lain yang dibawa oleh jenis pati tertentu yang menyebabkan perbedaan sifat-sifat patinya dan berpengaruh terhadap sifat-sifat sohun yang dihasilkan.