UNIVERSITAS GADJAH MADA
Efek Penambahan Ekstrak Umbi Bit, Daun Suji, dan Rimpang Kunyit Pada Pembuatan Sohun Aren-Ganyong Terhadap Sifat Sensoris, Fisik, Dan Kimia
AZKIA NASTITI, Dr. Ir. M. Nur Cahyanto, M.Sc ;Miftakhussolikhah, S.TP, M.Sc ; Dr. Yudi Pranoto, S.TP, M.P
Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

Halaman Judul i
Halaman Pengesahan ii
Halaman Pernyataan iii
Kata Pengantar iv
Daftar Isi vi
Daftar Tabel viii
Daftar Gambar ix
Daftar Lampiran ix
Intisari x
Abstrak xi
BAB I PENDAHULUAN 1
1.1. Latar Belakang 1
1.2. Rumusan Masalah 3
1.2. Tujuan Penelitian 4
1.3. Manfaat Penelitian 4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA 5
2.1. Aren 5
2.1.1 Pati Aren 6
2.2. Umbi Ganyong 8
2.2.1. Tepung Ganyong 11
2.2.2. Karakter Fisikokimia Tepung Ganyong 13
2.3. Umbi Bit 16
2.4. Daun Suji 18
2.5. Kunyit 20
2.6. Sohun 22
2.6.1. Sohun Aren-Ganyong 24
2.7. Hipotesis 27
BAB III METODOLOGI PENELITIAN 28
3.1. Bahan Penelitian 28
3.2. Alat Penelitian 28
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian 29
3.4. Pelaksanaan Penelitian 29

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Efek Penambahan Ekstrak Umbi Bit, Daun Suji, dan Rimpang Kunyit Pada Pembuatan Sohun Aren-Ganyong
Terhadap Sifat Sensoris, Fisik, Dan Kimia**
AZKIA NASTITI, Dr. Ir. M. Nur Cahyanto, M.Sc ;Miftakhussolikhah, S.TP, M.Sc ; Dr. Yudi Pranoto, S.TP, M.P
Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

3.4.1. Pembuatan Ekstrak Umbi Bit, Daun Suji, Dan Kunyit 30
3.4.2. Pembuatan Sohun Aren-Ganyong dengan Penambahan Ekstrak Umbi Bit, Daun Suji, dan Kunyit 31
3.4.3 Karakterisasi Sifat Fisik Sohun Aren-Ganyong 35
3.4.4. Evaluasi Sensoris 35
3.4.5. Karakterisasi Komposisi Kimia Sohun Aren-Ganyong Terpilih 36
3.5. Rancangan Percobaan 36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 37
4.1. Karakteristik Sifat Fisik Sohun Aren-Ganyong dengan Penambahan Ekstrak Umbi Bit, Daun Suji, dan Kunyit ……..... 37
4.1.1. Kuat Patah Sohun Aren-Ganyong Sebelum Pemasakan ……..….... 38
4.1.2. *Tensile Strength* dan Elongasi Sohun Aren-Ganyong Setelah Pemasakan 40
4.1.3 Warna Sohun Aren-Ganyong Setelah Pemasakan …… 42
4.2. Pengaruh Variasi Konsentrasi Ekstrak Umbi Bit, Daun Suji, dan Kunyit Terhadap Sifat Sensoris Sohun Aren-Ganyong Setelah Pemasakan 47
4.3. Komposisi Kimia Produk Sohun Aren-Ganyong Terpilih 54
4.3.1 Aktivitas Antioksidan 59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 61
5.1. Kesimpulan 61
5.2. Saran 61
DAFTAR PUSTAKA 63
LAMPIRAN 67

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Efek Penambahan Ekstrak Umbi Bit, Daun Suji, dan Rimpang Kunyit Pada Pembuatan Sohun Aren-Ganyong
Terhadap Sifat Sensoris, Fisik, Dan Kimia**
AZKIA NASTITI, Dr. Ir. M. Nur Cahyanto, M.Sc ;Miftakhussolikhah, S.TP, M.Sc ; Dr. Yudi Pranoto, S.TP, M.P
Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Perbedaan ganyong merah dan ganyong putih ……..…….…. 9
Tabel 2. Kandungan gizi umbi ganyong ……...…..……. 10
Tabel 3. Persyaratan mutu sohun (SNI 01-3723-1995) ……..…… 23
Tabel 4. Variasi pembuatan ekstrak umbi bit, daun suji, dan kunyit dalam pembuatan sohun aren-ganyong ……...……..... 33
Tabel 5. Pengaruh variasi konsentrasi penambahan ekstrak umbi bit, daun suji dan kunyit terhadap sifat fisik produk sohun aren-ganyong .....……..… 38
Tabel 6. Pengaruh variasi penambahan konsentrasi ekstrak umbi bit, daun suji dan kunyit terhadap warna produk sohun aren-ganyong yang dihasilkan dengan menggunakan alat *chromameter* …….....……... 44
Tabel 7. Hasil pengujian sensoris produk sohun aren-ganyong campuran ekstrak umbi bit …… 49
Tabel 8. Hasil pengujian sensoris produk sohun aren-ganyong campuran ekstrak daun suji ……..…… 50
Tabel 9. Hasil pengujian sensoris produk sohun aren-ganyong campuran ekstrak kunyit ……. 49
Tabel 10. Hasil analisa kimia produk sohun terpilih …….. 55
Tabel 11. Hasil analisa antioksidan produk sohun terpilih ……. 59

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Efek Penambahan Ekstrak Umbi Bit, Daun Suji, dan Rimpang Kunyit Pada Pembuatan Sohun Aren-Ganyong
Terhadap Sifat Sensoris, Fisik, Dan Kimia**
AZKIA NASTITI, Dr. Ir. M. Nur Cahyanto, M.Sc ;Miftakhussolikhah, S.TP, M.Sc ; Dr. Yudi Pranoto, S.TP, M.P
Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Empulur batang aren …….…… 6

Gambar 2. Umbi ganyong merah dan ganyong putih ……10

Gambar 3. Diagram alir pelaksanaan penelitian ……. 29

Gambar 4. Diagram alir pembuatan ekstrak umbi bit, daun suji, dan kunyit ……. 32

Gambar 5. Diagram alir pembuatan sohun aren-ganyong …….. 33

Gambar 6. Sohun aren-ganyong dengan penambahan ekstrak umbi bit ……. 46

Gambar 7. Sohun aren-ganyong dengan penambahan ekstrak daun suji ……. 46

Gambar 8. Sohun aren-ganyong dengan penambahan ekstrak kunyit …...……. 47

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Efek Penambahan Ekstrak Umbi Bit, Daun Suji, dan Rimpang Kunyit Pada Pembuatan Sohun Aren-Ganyong
Terhadap Sifat Sensoris, Fisik, Dan Kimia**
AZKIA NASTITI, Dr. Ir. M. Nur Cahyanto, M.Sc ;Miftakhussolikhah, S.TP, M.Sc ; Dr. Yudi Pranoto, S.TP, M.P
Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Prosedur analisis komposisi kimia sohun aren-ganyong ……..……..... 66

Lampiran 2. Prosedur analisis sifat pemasakan dan sifat tekstur sohun aren-ganyong …….……..…….. 73

Lampiran 3. Gambar pembuatan sohun aren-ganyong ……. 74

Lampiran 4. Borang uji kesukaan panelis …….. 76