

## 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
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.2. Tujuan Penelitian .....	4
1.3. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
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
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>28</b>
3.1. Bahan Penelitian .....	28
3.2. Alat Penelitian .....	28
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian .....	29
3.4. Pelaksanaan Penelitian .....	29

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. <i>Tensile Strength</i> 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

## 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 <i>chromameter</i> .....	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

## 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

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