

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan Penelitian	6
1.4. Manfaat Penelitian	6
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1. Pati Aren	8
2.2. Tepung Kentang Hitam.....	10
2.3. Sohun.....	14
2.4. Umbi Bit	17
2.5. Kunyit.....	18
2.6. Daun Suji	19
2.7. Hipotesis	20
BAB III. METODE PENELITIAN	22
3.1. Alat	22
3.2. Bahan	22
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	23
3.4. Pelaksanaan Penelitian	23
3.4.1. Pembuatan Ekstrak Umbi Bit, Kunyit dan daun Suji.....	24

3.4.2. Pembuatan Sohun Aren-Kentang Hitam dengan Penambahan Ekstrak Umbi Bit, Daun Suji dan Kunyit.....	26
3.4.3. Karakterisasi Sifat Fisik Sohun.....	29
3.4.4. Uji Sensoris Sohun.....	29
3.3.5. Karakterisasi Komposisi Kimia Sohun.....	30
3.5. Rancangan Percobaan	30
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4.1. Karakteristik Sifat Fisik Sohun Aren-Kentang Hitam dengan Penambahan Ekstrak Umbi Bit, Kunyit dan Daun Suji.....	32
4.1.1. Kuat Patah.....	34
4.1.2 Tensile Strength.....	36
4.1.3 Elongasi	38
4.1.4 Warna.....	40
4.2. Evaluasi Sensoris Sohun Aren-Kentang Hitam dengan Penambahan Ekstrak Umbi bit, Kunyit dan Daun Suji.....	44
4.3. Komposisi Kimia Sohun Aren-Kentang Hitam dan Sohun Aren-Kentang Hitam dengan Ekstrak Daun Suji.....	51
4.3.1 Komposisi Kimia.....	51
4.3.2 Aktivitas Antioksidan.....	56
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	58
5.1. Kesimpulan	58
5.2. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	65

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Komposisi kimia Pati Aren dari Tanaman Aren yang Tidak Produktif	8
Tabel 2.	Komposisi Kimia Kentang Hitam.....	13
Tabel 3.	Komposisi Kimia Tepung Kentang Hitam.....	13
Tabel 4.	Persyaratan Mutu Sohun (SNI 01-3723-1995)	16
Tabel 5.	Variasi Pembuatan Ekstrak Umbi bit, Kunyit dan Daun Suji dalam Pembuatan <i>Noodle</i>	25
Tabel 6.	Karakteristik Sifat Fisik Sohun Aren-Kentang Hitam dengan Penambahan Ekstrak Umbi Bit, Daun Suji dan Kunyit.....	33
Tabel 7.	Warna Sohun Aren-Kentang Hitam dengan Penambahan Ekstrak Umbi Bit, Daun Suji dan Kunyit	41
Tabel 8.	Sifat Sensoris Sohun Aren-Kentang Hitam dengan Variasi Penambahan Ekstrak Daun Suji.....	45
Tabel 9.	Komposisi Kimia Sohun Aren-Kentang Hitam dan Sohun Aren-Kentang Hitam dengan Ekstrak Suji.....	52
Tabel 10.	Aktivitas Antioksidan Sohun Aren, Sohun Aren-Kentang Hitam dan Sohun Aren-Kentang Hitam dengan Ekstrak Suji.....	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Tanaman Kentang Hitam	11
Gambar 2.	Umbi Kentang Hitam	11
Gambar 3.	Diagram Alir Pelaksanaan Penelitian	24
Gambar 4.	Diagram Alir Pembuatan Ekstrak Umbi bit, Kunyit dan Daun Suji.....	26
Gambar 5.	Diagram Alir Pembuatan Sohun dengan Penambahan Ekstrak Umbi bit, Kunyit dan daun Suji	28
Gambar 6.	Spider Web Sifat Sensoris Sohun Aren-Kentang Hitam dengan Penambahan Ekstrak Daun Suji.....	50
Gambar 7.	Spider Web Sifat Sensoris Sohun Aren-Kentang Hitam dengan Penambahan Ekstrak Umbi Bit.....	50
Gambar 8.	Spider Web Sifat Sensoris Sohun Aren-Kentang Hitam dengan Penambahan Ekstrak Kunyit.....	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Prosedur Analisis Sifat Fisik Sohun.....	65
Lampiran 2.	Prosedur Analisis Komposisi Kimia Sohun.....	66
Lampiran 3.	Borang Uji Sensoris.....	74
Lampiran 4.	Gambar Proses Pembuatan Sohun.....	76
Lampiran 5.	Gambar Produk Sohun.....	77