

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	X
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Tanaman sagu.....	5
2.2. Pati sagu.....	7
2.2.1. Sifat Fisikokimia Pati Sagu.....	8
2.3. Ubi Jalar.....	12
2.4. Tepung Ubi Jalar.....	16
2.4.1. Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar.....	19
2.5. Sifat Fungsional Tepung Ubi Jalar dan Pati Sagu.....	20
2.5.1. Gelatinisasi.....	21
2.5.2. Retrogradasi.....	24
2.5.3. <i>Swelling power</i> dan Kelarutan.....	25
2.6. <i>Noodle</i>	26
2.7. Karakteristik Sohun.....	28
2.7.1. Sifat Fisika-Kimia Sohun Kering.....	29
2.7.2. Sifat Pemasakan Sohun.....	30
2.7.3. Sifat Tekstural Sohun Matang.....	32
2.7.4. Sifat Sensoris Sohun.....	33
2.8. Hipotesis.....	35
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	36
3.2. Alat dan Bahan.....	36
3.3. Pelaksanaan Penelitian.....	38

3.3.1. Pembuatan Tepung Ubi Jalar	38
3.3.2. Karakterisasi Sifat Kimia dan Fungsional Bahan Baku.....	39
3.3.3. Pembuatan Sohun.....	40
3.3.4. Karakterisasi Kualitas Sohun Komposit.....	43
3.4. Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	44
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Komposisi Kimia Pati Sagu dan Tepung Ubi Jalar	46
4.2. <i>Swelling power</i> dan Kelarutan Pati Sagu dan Tepung Ubi Jalar.....	52
4.3. Pengaruh Rasio Pati Sagu dan Tepung Ubi Jalar terhadap Warna Sohun Matang.....	55
4.4. Pengaruh Rasio Pati Sagu dan Tepung Ubi Jalar terhadap Kadar Air dan Kuat Patah Sohun Kering.....	57
4.5. Pengaruh Rasio Pati Sagu dan Tepung Ubi Jalar terhadap Sifat Pemasakan Sohun	60
4.6. Pengaruh Rasio Pati Sagu dan Tepung Ubi Jalar terhadap Sifat Tekstural Sohun Matang.....	68
4.7. <i>Spider-web</i> Kualitas Sohun Komposit.....	71
4.8. Uji Kesukaan terhadap Sohun Matang	76
4.9. <i>Spider-web</i> Uji Kesukaan terhadap Sohun Matang.....	82
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan.....	83
5.2. Saran.....	84
DAFTAR PUSTAKA.....	85
LAMPIRAN.....	91

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1.	Potensi areal dan produksi sagu Indonesia.....	6
Tabel 2.2.	Spesifikasi pati sagu untuk pangan dan pakan.....	9
Tabel 2.3.	Komposisi bahan pati sagu, tapioka, dan pati garut setiap 100g..	9
Tabel 2.4.	Komposisi kimia tepung dan ampas dari batang sagu (<i>genus Metroxylon, sp</i>).....	11
Tabel 2.5.	Komponen gizi beberapa jenis ubi jalar per 100 gram bahan.....	15
Tabel 2.6.	Standar mutu tepung ubi jalar.....	18
Tabel 2.7.	Komposisi kimia dan sifat fisik tepung ubi jalar.....	20
Tabel 2.8.	Persyaratan mutu bihun (SNI 01-2975-1992).....	29
Tabel 2.9.	Jenis evaluasi sensoris.....	35
Tabel 3.1.	Rasio pati sagu dan tepung ubi jalar putih pada tepung komposit dalam pembuatan sohun.....	41
Tabel 4.1.	Komposisi kimia pati sagu dan tepung ubi jalar putih.....	46
Tabel 4.2.	Pengaruh suhu pemanasan <i>slurry</i> pati sagu dan tepung ubi jalar putih terhadap <i>swelling power</i> dan kelarutan.....	53
Tabel 4.3.	Warna produk sohun matang dari komposit pati sagu dan tepung ubi jalar putih	56
Tabel 4.4.	Kadar air dan kuat patah sohun kering.....	57
Tabel 4.5.	Sifat pemasakan sohun komposit dan produk komersial.....	62
Tabel 4.6.	Sifat tekstural sohun matang dan produk komersial.....	68
Tabel 4.7.	Uji kesukaan sohun matang dan produk komersial.....	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1.	Tanaman sagu.....	5
Gambar 2.2.	Proses pengolahan pati sagu	7
Gambar 2.3.	Struktur amilosa dan amilopektin.....	10
Gambar 2.4.	Umbi ubi jalar.....	12
Gambar 2.5.	Proses pembuatan tepung.....	18
Gambar 3.1.	Alat pencetak sohun.....	37
Gambar 3.2.	Diagram alir pembuatan tepung ubi jalar putih.....	40
Gambar 3.3.	Proses pembuatan sohun komposit pati sagu dan ubi jalar putih.....	42
Gambar 3.4.	Diagram alir pembuatan sohun komposit pati sagu dan tepung ubi jalar putih.....	45
Gambar 4.1.	<i>Spider-web</i> kualitas sohun dari komposit pati sagu dan tepung ubi jalar putih.....	73
Gambar 4.2.	<i>Spider-web</i> sifat sensoris sohun matang dari komposit pati sagu dan tepung ubi jalar putih.....	82

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Prosedur analisis sifat fisikokimia dan fungsional pati sagu dan tepung ubi jalar	92
Lampiran 2.	Tabulasi data analisis sifat fisikokimia dan fungsional pati sagu dan tepung ubi jalar	98
Lampiran 3.	Gambar produk sohun komposit.....	100
Lampiran 4.	Gambar proses analisis produk sohun	102
Lampiran 5.	Prosedur analisis sifat fisikokimia, pemasakan, dan tekstural sohun komposit.....	103
Lampiran 6.	Tabulasi data sifat fisikokimia, pemasakan, dan tekstural sohun komposit.....	107
Lampiran 7.	Prosedur analisis uji kesukaan sohun matang.....	116
Lampiran 8.	Borang penilaian uji kesukaan.....	117