

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
INTISARI.....	xv
ABSTRACT.....	xvi

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	5

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Talas Safira.....	6
2.2. Tepung Talas Safira.....	9

2.2.1. Sifat kimia Tepung Talas Safira.....	11
2.2.2. Sifat Fungsional Tepung Talas Safira.....	12
2.3. Pati Aren.....	19
2.4. Bihun.....	21
2.5. Karakteristik Bihun.....	26
2.6. Hipotesis.....	33

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	34
3.2. Alat dan Bahan.....	34
3.3. Pelaksanaan Penelitian.....	35
3.3.1. Karakterisasi Sifat Kimia dan Fungsional Bahan Baku.....	36
3.3.2. Pembuatan Bihun.....	36
3.3.3. Karakterisasi Kualitas Bihun Komposit.....	39
3.4. Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	40

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Sifat Kimia Tepung Talas Safira dan Pati Aren.....	41
4.2. <i>Swelling power</i> dan Kelarutan Tepung Talas Safira.....	48
4.3. Pengaruh Rasio Tepung Talas Safira dan Pati Aren terhadap Warna Bihun Kering.....	50

4.4. Pengaruh Rasio Tepung Talas Safira dan Pati Aren terhadap Kadar Air dan Kuat Patah Bihun Kering.....	52
4.5. Pengaruh Rasio Tepung Talas Safira dan Pati Aren terhadap Sifat Pemasakan Bihun.....	55
4.6. Pengaruh Rasio Tepung Talas Safira dan Pati Aren terhadap Sifat Tekstural Bihun Matang.....	62
4.7. <i>Spiderweb</i> Karakterisasi Bihun Komposit.....	65
4.8. Uji Kesukaan terhadap Bihun Matang	69
4.9. <i>Spiderweb</i> Uji Kesukaan terhadap Bihun Matang.....	74
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan.....	76
5.2. Saran.....	76
 DAFTAR PUSTAKA.....	 77
LAMPIRAN.....	83

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Sifat kimia dan fungsional pati aren dari tanaman aren dalam fase pertumbuhan tidak berbunga.....	21
Tabel 2.2	Persyaratan mutu bihun (SNI 01-2975-1992).....	25
Tabel 2.3	Jenis evaluasi sensoris.....	32
Tabel 3.1	Rasio tepung talas safira dan pati aren pada tepung komposit dalam pembuatan bihun.....	37
Tabel 4.1.	Komposisi kimia tepung talas safira yang dibuat dengan metode kempa dan pati aren.....	41
Tabel 4.2.	Pengaruh suhu pemanasan <i>slurry</i> tepung talas safira terhadap <i>swelling power</i> dan kelarutan.....	48
Tabel 4.3.	Warna produk bihun kering dari komposit tepung talas safira yang dibuat dengan metode kempa dan pati aren.....	51
Tabel 4.4.	Kadar air dan kuat patah bihun kering.....	52
Tabel 4.5.	Sifat pemasakan bihun komposit dan produk komersial.....	56
Tabel 4.6.	Sifat tekstural bihun matang dan produk komersial.....	62
Tabel 4.7.	Uji kesukaan bihun matang dan produk komersial.....	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1.	Talas Safira.....	7
Gambar 2.2.	Proses penepungan talas dengan cara kering.....	10
Gambar 3.1.	Diagram alir pembuatan bihun komposit tepung talas safira dan pati aren.....	38
Gambar 4.1.	<i>Spiderweb</i> karakterisasi bihun dari komposit tepung talas safira yang dibuat dengan metode kempa dan pati aren.....	66
Gambar 4.2.	<i>Spiderweb</i> uji kesukaan bihun matang dari komposit tepung talas safira yang dibuat dengan metode kempa dan pati aren.....	75

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Prosedur analisis sifat fisikokimia dan fungsional tepung talas safira.....	84
Lampiran 2.	Prosedur analisis sifat pemasakan dan sifat tekstur bihun.....	91
Lampiran 3.	Foto produk.....	95
Lampiran 4.	Borang uji sensoris.....	97
Lampiran 5.	Hasil <i>universal testing machine</i>	99