

## PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK RIMPANG KUNYIT, DAUN SUJI, DAN UMBI BIT PADA PEMBUATAN SOHUN PATI AREN-TEPUNG TALAS TERHADAP SIFAT FISIK, SENSORIS, DAN KIMIA

### INTISARI

Oleh:

**Maharani Prastiwiaji Elfanti**

**11/318920/TP/10166**

Pada pengolahan sohun, pati aren dan tepung talas sebagai bahan dasar, dapat dicampur untuk memperoleh tekstur yang baik dengan proporsi 75:25. Dalam penelitian ini, ditambahkan ekstrak pewarna alami yang berasal dari rimpang kunyit, daun suji, dan umbi bit pada sohun pati aren-tepung talas. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan kesukaan konsumen dan mengetahui pengaruh penambahan ekstrak pewarna alami pada sohun pati aren-tepung talas terhadap sifat fisik dan kimia.

Penelitian ini dilakukan dalam 4 tahap. Pertama-tama dilakukan ekstraksi pewarna menggunakan 5 variasi dari masing-masing bahan, yaitu rimpang kunyit (0,06; 0,12; 0,18; 0,24; dan 0,30 gram rimpang kunyit/ml air), daun suji (0,40; 0,60; 0,80; 1,00; dan 1,20 gram umbi bit/ml air), dan umbi bit (0,40; 0,60; 0,80; 1,00; dan 1,20 gram daun suji/ml air). Kemudian dilakukan pembuatan sohun dengan penambahan ekstrak pewarna. Sohun tersebut dikarakterisasi sifat fisiknya dan selanjutnya dilakukan uji sensoris. Produk komersial yang digunakan sebagai pembanding produk adalah bihun beras, dan sohun jagung. Sohun yang terpilih diuji sifat kimianya berupa proksimat, kadar amilosa, *resistant starch*, total serat pangan dan aktivitas antioksidan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak pewarna menurunkan kuat patah, elongasi, dan *tensile strength* sohun pati aren-tepung talas. Penambahan ekstrak rimpang kunyit meningkatkan intensitas warna kuning, daun suji meningkatkan intensitas warna hijau, umbi bit meningkatkan intensitas warna merah pada sohun pati aren-tepung talas. Sohun pati aren-tepung talas K2 (dengan penambahan kunyit 0,12 gram rimpang kunyit/ml air) merupakan sohun terpilih berdasarkan tingkat kesukaan panelis. Penambahan ekstrak kunyit meningkatkan aktivitas antioksidan dan menurunkan *resistant starch* sohun pati aren-tepung talas.

**Kata kunci :** sohun, pati aren, tepung talas, ekstrak rimpang kunyit, ekstrak umbi bit, dan ekstrak daun suji

## EFFECT OF TURMERIC RHIZOME, SUJI LEAF, AND BIT ROOT EXTRACT ADDITION IN AREN STARCH-TARO FLOUR SOHUN PRODUCTION ON THE PHYSICAL, SENSORY, AND CHEMICAL PROPERTIES

### ABSTRACT

By:

**Maharani Prastiwiaji Elfanti**  
**11/318920/TP/10166**

In the process of sohun making, aren starch and taro flour as the raw materials, can be mixed to get the best texture which the portion is 75:25. In this research, natural coloring extracts taken from turmeric rhizome, suji leaf, and biet root are added to the aren starch-taro flour sohun. The purpose of this research is to improve consumer preference and to know the effect of addition of natural coloring extracts on the physical and chemical properties of aren starch-taro flour sohun.

This research is done in 4 steps. First, coloring extraction is done using 5 variances of each raw material, which are turmeric rhizome (0,06; 0,12; 0,18; 0,24; and 0,30 gram turmeric rhizome/ml water), suji leaf (0,40; 0,60; 0,80; 1,00; and 1,20 gram bit root/ml water) , and bit root (0,40; 0,60; 0,80; 1,00; and 1,20 gram suji leaf/ml water). After that, sohun is made with addition of coloring extracts. The physical properties of sohun are characterized and then sensory properties are evaluated. Rice vermicelli and corn sohun as commercial products are used to compare the sample. The chemical properties of selected sohun, which are proximate, amylose content, resistant starch, total dietary fiber, and antioxidant activity are then analyzed.

The result shows that coloring extracts addition decreases the break compression, elongation, and tensile strength of aren starch-taro flour sohun. Turmeric rhizome extract addition increases the yellow color, suji leaf extract addition increases the green color, and bit root extract addition increases the red color of aren starch-taro flour sohun. Aren starch-taro flour sohun K2 (with 0,12 gram turmeric rhizome/ ml water addition) is the selected sohun based on consumer preference. Turmeric rhizome addition increases the antioxidant activity and decreases the resistant starch of aren starch-taro flour sohun.

**Key words:** sohun, aren starch, taro flour, turmeric rhizome extract, suji leaf extract, bit root extract.