

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
<i>ABSTRACT</i> .....	iv
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Garut.....	8
2.2. Tepung Garut.....	10
2.3. Pati Aren.....	12
2.4. Sohun.....	14
2.5. Pewarna Alami.....	16
2.6. Umbi Bit.....	17
2.7. Betalain.....	20
2.8. Kunyit.....	22
2.9. Kurkumin.....	24
2.10. Daun Suji.....	25

2.11.	Klorofil.....	27
2.12.	Efek Penambahan Ekstrak Pewarna Alami pada Bahan Pangan.....	29
2.13.	Hipotesis.....	30
<b>BAB III. METODOLOGI PENELITIAN.....</b>		<b>32</b>
3.1.	Bahan.....	32
3.2.	Peralatan.....	32
3.3.	Tahapan Penelitian.....	33
3.3.1.	Tahapan Penelitian secara Keseluruhan.....	33
3.3.2.	Tahapan Penelitian Produksi Ekstrak Umbi Bit, Rimpang Kunyit, dan Daun Suji.....	34
3.3.3.	Tahapan Penelitian Produksi Sohun Pati Aren-Tepung Garut dengan Penambahan Ekstrak Umbi Bit, Rimpang Kunyit, dan Daun Suji .....	38
3.3.4.	Karakterisasi Sifat Fisik Sohun Pati Aren-Tepung Garut dengan Penambahan Ekstrak Umbi Bit, Rimpang Kunyit, dan Daun Suji.....	41
3.3.5.	Karakterisasi Sifat Sensoris Sohun Pati Aren-Tepung Garut dengan Penambahan Ekstrak Umbi Bit, Rimpang Kunyit, dan Daun Suji.....	41
3.3.6.	Karakterisasi Sifat Kimia Sohun Pati Aren-Tepung Garut dengan Penambahan Ekstrak Umbi Bit, Rimpang Kunyit, dan Daun Suji.....	42
3.4.	Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	42
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>43</b>
4.1.	Karakteristik Sifat Fisik Sohun Pati Aren-Tepung Garut dengan Penambahan Ekstrak Umbi Bit, Rimpang Kunyit, dan Daun Suji.....	43
4.1.1.	Karakteristik Warna.....	43
4.1.2.	Karakteristik Kuat Patah, <i>Tensile Strength</i> , dan Elongasi.....	48
4.2.	Karakteristik Sifat Sensoris Sohun Pati Aren-Tepung Garut dengan Penambahan Ekstrak Umbi Bit, Rimpang Kunyit, dan Daun Suji.....	54

4.3.	<i>Spider Web</i> Karakteristik Sifat Sensoris Sohun Pati Aren-Tepung Garut dengan Penambahan Ekstrak Umbi Bit, Rimpang Kunyit, dan Daun Suji.....	66
4.3.1.	<i>Spider Web</i> Karakteristik Sifat Sensoris Sohun Pati Aren-Tepung Garut dengan Penambahan Ekstrak Umbi Bit.....	66
4.3.2.	<i>Spider Web</i> Karakteristik Sifat Sensoris Sohun Pati Aren-Tepung Garut dengan Penambahan Ekstrak Rimpang Kunyit.....	68
4.3.3.	<i>Spider Web</i> Karakteristik Sifat Sensoris Sohun Pati Aren-Tepung Garut dengan Penambahan Ekstrak Daun Suji.....	70
4.4.	Karakteristik Sifat Kimia Sohun Pati Aren-Tepung Garut dengan Penambahan Ekstrak Umbi Bit dan Daun Suji pada Konsentrasi Terpilih.....	71
4.4.1.	Komposisi Kimia Proksimat.....	71
4.4.2.	Aktivitas Antioksidan.....	76
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....		79
5.1.	Kesimpulan.....	79
5.2.	Saran.....	80
DAFTAR PUSTAKA.....		81
LAMPIRAN.....		88

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1.	Syarat Mutu Tepung Garut sebagai Bahan Makanan.....	11
Tabel 2.2.	Kandungan Gizi Tepung Garut.....	12
Tabel 2.3.	Sifat Kimia dan Fungsional Pati Aren dari Tanaman Aren dalam Fase Pertumbuhan Tidak Berbunga.....	13
Tabel 2.4.	Persyaratan Mutu Sohun (SNI No. 01-3723-1995).....	15
Tabel 2.5.	Kandungan Gizi Umbi Bit.....	18
Tabel 2.6.	Komposisi Fitokimia Umbi Bit.....	19
Tabel 2.7.	Komposisi Kimia Kunyit.....	23
Tabel 4.1.	Warna Sohun Pati Aren-Tepung Garut dengan Penambahan Ekstrak Umbi Bit, Rimpang Kunyit. Dan Daun Suji.....	44
Tabel 4.2.	Nilai Kuat Patah, <i>Tensile Strength</i> , dan Elongasi Sohun Pati Aren-Tepung Garut dengan Penambahan Ekstrak Umbi Bit, Rimpang Kunyit, dan Daun Suji.....	51
Tabel 4.3.	Karakteristik Sifat Sensoris Sohun Pati Aren-Tepung Garut dengan Penambahan Ekstrak Umbi Bit, Rimpang Kunyit, dan Daun Suji.....	56
Tabel 4.4.	Komposisi Kimia Proksimat Sohun GB20 dan GS20.....	72
Tabel 4.5.	Aktivitas Antioksidan Sohun GB20 dan GS20.....	76

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1.	Umbi Garut.....	8
Gambar 2.2.	Struktur Betalain, Betanin, dan Vulgaxanthin I dan II.....	20
Gambar 2.3.	Struktur Molekul Klorofil a dan Klorofil b.....	28
Gambar 3.1.	Diagram Alir Tahapan Penelitian secara Keseluruhan.....	34
Gambar 3.2.	Diagram Alir Tahapan Penelitian Produksi Ekstrak Umbi Bit, Rimpang Kunyit, dan Daun Suji	36
Gambar 3.3.	Diagram Alir Tahapan Penelitian Produksi Sohun Pati Aren-Tepung Garut.....	40
Gambar 4.1.	<i>Spider Web</i> Karakteristik Sifat Sensoris Sohun Pati Aren-Tepung Garut dengan Penambahan Ekstrak Umbi Bit.....	66
Gambar 4.2.	<i>Spider Web</i> Karakteristik Sifat Sensoris Sohun Pati Aren-Tepung Garut dengan Penambahan Ekstrak Rimpang Kunyit....	68
Gambar 4.3.	<i>Spider Web</i> Karakteristik Sifat Sensoris Sohun Pati Aren-Tepung Garut dengan Penambahan Ekstrak Daun Suji.....	70

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Prosedur Karakterisasi Sifat Fisik Sohun.....	88
Lampiran 2.	Prosedur Karakterisasi Sifat Kimia Sohun.....	89
Lampiran 3.	Borang Uji Sensoris.....	92
Lampiran 4.	Gambar Proses Pembuatan Sohun.....	95
Lampiran 5.	Gambar Produk Sohun.....	96
Lampiran 6.	Hasil Analisis Statistik Karakter Sifat Fisik Sohun.....	97
Lampiran 7.	Hasil Analisis Statistik Karakter Sifat Sensoris Sohun.....	107
Lampiran 8.	Hasil Analisis Statistik Karakter Sifat Kimia Sohun.....	116
Lampiran 9.	Hasil Karakterisasi Sifat Fisik Sohun Menggunakan <i>Universal Testing Machine</i> .....	118