

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GRAFIK.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
INTISARI	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	8
1.3. Tujuan Penelitian	9
1.4. Manfaat.....	9
BAB II.....	10
2.1 Lingkup Tinjauan Pustaka	10
2.1.1 Umbi Porang	10
2.1.2 Glukomanan	16
2.1.3 Proses Ekstraksi dan Pemurnian Glukomanan	19
2.1.4 Standar Kualitas Glukomanan.....	23
2.1.5 Reaksi Pencoklatan	24
2.1.6 Natrium Metabisulfit.....	29
2.1.7 Karakteristik Kimia Glukomanan	32
2.1.8 Karakteristik Fisik	39
2.2 Hipotesis.....	43
BAB III	44
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	44
3.2 Bahan dan Alat Penelitian	44
3.2.1 Bahan.....	44
3.2.2 Alat	45
3.3 Tahapan Penelitian	53
3.3.1 Penelitian Pendahuluan	53
3.3.2 Penelitian Utama	54
3.4 Metode Pengambilan Data.....	60
3.4.1 Pengukuran Rendemen Glukomannan.....	60

3.4.2	Analisis Kadar Air	60
3.4.3	Analisis Kadar Glukomanan	61
3.4.4	Analisis Kadar Protein Mikro-Kjeldahl	64
3.4.5	Analisis Kadar Lemak	66
3.4.6	Analisis Kadar Abu	67
3.4.7	Uji Pati secara Kualitatif	68
3.4.8	Analisis Derajat Putih	68
3.4.9	Analisis Residu Sulfit	69
3.4.10	Analisis Viskositas	70
3.4.11	Analisis Kelarutan	70
3.4.12	Analisis <i>Water Holding Capacity</i> (WHC)	71
3.4.13	Analisis pH.....	72
3.4.14	Analisis Transparansi	72
3.5	Rancangan Penelitian.....	72
BAB IV.....		74
4.1	Neraca Massa Ekstraksi Glukomanan	74
4.1.1	Neraca Massa Glukomanan Porang.....	74
4.1.2	Neraca Massa Tepung Glukomanan + Natrium Metabisulfit 100 ppm 77	
4.1.3	Neraca Massa Tepung Glukomanan + Natrium Metabisulfit 200 ppm 80	
4.1.4	Neraca Massa Tepung Glukomanan + Natrium Metabisulfit 300 ppm 83	
4.2	Pemanasan Bubur Porang	86
4.3	Rendemen Glukomanan Kasar	86
4.4	Karakterisasi Tepung Porang dan Glukomanan	89
4.4.1	Karakteristik Kimia Tepung Porang dan Glukomanan.....	89
4.4.2	Karakteristik Fisik Tepung Porang dan Tepung Glukomanan	110
4.5	Korelasi antara karakteristik kimia dan fisik glukomanan	128
4.6	Penentuan Perlakuan Terbaik dan Evaluasi.....	131
BAB V		135
5.1.	Kesimpulan	135
5.2.	Saran	136
DAFTAR PUSTAKA.....		138
LAMPIRAN		146