

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN COVER	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Batasan Masalah	5
1.4 Tujuan Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Porang	6
2.2. Tepung Glukomanan.....	11
2.3. Studi Kelayakan Bisnis	14
2.4. STP (<i>Segmenting, Targeting, Positioning</i>)	19
2.5. Tinjauan Empiris.....	21
BAB III METODOLOGI	
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	25
3.2. Jenis Data.....	25
3.3. Metode Pengambilan data.....	26
3.4. Analisis Data.....	28

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Analisis Aspek Teknis dan Teknologis	38
4.2. Analisis Finansial.....	54
4.3. Analisis Pasar dan Pemasaran	64

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan	77
5.2. Saran	78

DAFTAR PUSTAKA	79
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN.....	84
----------------------	-----------

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. (a) batang porang, cenderung tegak dan lunak serta terdapat bercak putih-hijau; (b) daun tanaman, menjari berpangkal 3, mempunyai titik pangkal daun tempat tumbuhnya bulbil (sejak tanaman umur 2 bulan; (c) bunga porang	8
Gambar 2.2. (a) umbi batang; (b) umbi katak (<i>bulbil</i>); (c) biji porang	10
Gambar 2.3. (a) chip porang (b) tepung porang.....	11
Gambar 3.1. Alur Tahapan Penelitian.....	37
Gambar 4.1. Peta Proses Operasi Pembuatan Tepung Porang	44
Gambar 4.2. Peta Proses Operasi Pembuatan Tepung Glukomanan	45
Gambar 4.3. Neraca massa Pengolahan umbi porang menjadi tepung porang skala laboratorium	50
Gambar 4.4. Neraca massa ekstraksi tepung glukomanan dari tepung porang skala laboratorium.....	51
Gambar 4.5. Neraca massa Pengolahan umbi porang menjadi tepung porang siap pakai skala industri	52
Gambar 4.4. Neraca massa ekstraksi tepung glukomanan dari tepung porang skala industri	53

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Ciri morfologi tanaman porang dan tanaman sejenisnya.....	9
Tabel 2.2. Penerapan glukomanan dalam produk makanan.....	13
Tabel 4.1. Peralatan Pembuatan Tepung Porang	41
Tabel 4.2. Peralatan Pembuatan Tepung Glukomanan	42
Tabel 4.3. Perbandingan skala laboratorium dan skala industri.....	54
Tabel 4.4. Biaya Variabel Perencanaan Industri Tepung Glukomanan	55
Tabel 4.5. Biaya Tetap Perencanaan Industri Tepung Glukomanan.....	56
Tabel 4.6. Aktiva Tetap Perencanaan Industri Tepung Glukomanan	59
Tabel 4.7. Proyeksi Pendapatan	60
Tabel 4.8. Laporan Arus Kas per Tahun	61
Tabel 4.9. Kriteria Penilaian Investasi	63

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Peralatan dan teknologi produksi tepung glukomanan porang dalam skala laboratorium.....	85
Lampiran 2. Jenis dan asumsi harga peralatan dan teknologi produksi tepung glukomana porang skala industri	90