

DAFTAR ISI

COVER LUAR	i
COVER DALAM	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan	5
1.4. Manfaat	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Porang	7
2.2. Kandungan Umbi Porang	7
2.3. Pengolahan Tepung Porang	8
2.4. Glukomanan	9
2.5. Sifat Fisik Glukomanan	9
2.2. Teori Kinetika	14
BAB III. METODOLOGI	15
3.1. Waktu dan Lokasi Penelitian	15
3.2. Tahapan Penelitian	28
3.3. Prosedur Penelitian	30
3.4. Cara Analisis Data	35
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	45
4.1. Laju Kinetika Ekstraksi Glukomanan	45
4.2. Kualitas Tepung Glukomanan	49
4.3. Hasil Uji Kadar Glukomanan	76
BAB V. PENUTUP	80
5.1. Kesimpulan	81
5.2. Saran	81
DAFTAR PUSTAKA	83
LAMPIRAN	85