

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
DAFTAR NOTASI.....	xiii
INTISARI	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan.....	4
1.5 Manfaat.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Porang.....	5
2.2 Glukomanan	7
2.3 Kalsium Oksalat	10
2.4 Pengolahan Porang	13
2.4.1 Chip Porang	13
2.4.2 Tepung Porang.....	15
2.4.3 Glukomanan.....	16
2.5 Kualitas Chips dan Tepung Porang.....	18
2.5.1 Kadar Air	18
2.5.2 Derajat Keputihan.....	19
2.5.3 Densitas.....	20
2.5.4 Viskositas.....	20
BAB III METODOLOGI.....	22
3.1 Waktu dan Tempat	22
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	22
3.2.1 Alat.....	22
3.2.2 Bahan	33
3.3 Prosedur Penelitian.....	34
3.3.1 Penelitian Pendahuluan.....	34

3.3.2 Penelitian Utama.....	34
3.3.3 Pengambilan data.....	36
3.3.4 Rancangan Penelitian.....	37
3.4 Analisis Data	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	50
4.1 Kualitas Chip Porang	50
4.1.1 Kadar Air Chip Porang	50
4.1.2 Warna Chip Porang.....	51
4.1.3 Densitas Chip Porang	54
4.2 Kualitas Tepung Porang	55
4.2.1 Kadar Air	55
4.2.2 Derajat Keputihan.....	57
4.2.3 Distribusi Ukuran Partikel	60
4.2.4 Derajat Kehalusan.....	61
4.2.5 Diameter Rata-Rata Geometris Partikel Tepung Porang.....	62
4.2.6 Densitas.....	63
4.2.7 Nilai Viskositas.....	66
4.2.8 Kadar Glukomanan.....	69
4.2.9 Kadar Kalsium Oksalat.....	74
4.3 Neraca Massa Tepung porang	76
4.4 Rendemen.....	80
4.5 Karakterisasi Tepung porang terhadap standar komersial	81
BAB V PENUTUP.....	82
5.1 Kesimpulan.....	82
5.2 Saran.....	83
DAFTAR PUSTAKA	84