

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR GRAFIK	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Profil Perusahaan	7
1.3. Rumusan Masalah	7
1.4. Tujuan Penelitian	8
1.5. Manfaat Penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1. Lingkup Tinjauan Pustaka	9
2.1.1. Tanaman Porang	9
2.1.2. Glukomanan	16
2.1.3. Ekstraksi dan Purifikasi Glukomanan	19
2.1.4. Standar Mutu Glukomanan	22
2.1.5. Pemisahan Senyawa <i>Impurities</i> Pada Purifikasi Glukomanan	23
2.1.6. Karakteristik Fisik Glukomanan	28
2.2. Hipotesis	33
BAB III METODE PENELITIAN	34
3.1. Lokasi dan Tempat Penelitian	34
3.2. Bahan dan Alat Penelitian	34
3.1. Bahan	34
3.2. Alat	35
3.3. Tahapan Penelitian	49

3.3.1.	Penelitian Pendahuluan.....	49
3.3.2.	Penelitian Utama.....	49
3.4.	Metode Pengambilan Data.....	59
3.4.1.	Analisis Rendemen.....	59
3.4.2.	Analisis Derajat Putih.....	59
3.4.3.	Analisis Transparansi.....	60
3.4.4.	Analisis Kelarutan.....	60
3.4.5.	Analisis Water Holding Capacity.....	61
3.4.6.	Analisis Viskositas.....	61
3.4.7.	Analisis pH.....	62
3.5.	Rancangan Penelitian.....	62
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....		64
4.1.	Proses Produksi dan Neraca Massa Glukomanan.....	64
4.1.1.	Neraca Massa Glukomanan Skala Laboratorium dengan Filtrasi	64
4.1.2.	Neraca Massa Glukomanan Skala Laboratorium Tanpa Filtrasi	66
4.1.3.	Neraca Massa Glukomanan Skala Pilot-Plant dengan Filtrasi	68
4.1.4.	Neraca Massa Glukomanan Skala Pilot-Plant Tanpa Filtrasi	70
4.1.5.	Rendemen Glukomanan.....	72
4.2.	Karakterisasi Fisik Tepung Glukomanan.....	73
4.2.1.	Derajat Putih.....	73
4.2.2.	Transparansi.....	78
4.2.3.	Kelarutan.....	83
4.2.4.	<i>Water Holding Capacity</i> (WHC).....	85
4.2.5.	Viskositas.....	88
4.2.6.	pH.....	94
4.3.	Penentuan Perlakuan dengan Karakteristik Fisik Terbaik.....	96
4.4.	Evaluasi Karakteristik Fisik Glukomanan Produksi Skala <i>Pilot-Plant</i>	98
BAB V PENUTUP.....		100
5.1.	Kesimpulan.....	100
5.2.	Saran.....	101
DAFTAR PUSTAKA.....		102
LAMPIRAN.....		111