

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
INTISARI.....	x
ABSTRACT.....	xi
BAB I	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Manfaat.....	8
BAB II.....	9
2.1 Lingkup Tinjauan Pustaka	9
2.1.1 Umbi Porang.....	9
2.1.2 Glukomanan	15
2.1.3 Kalsium Oksalat	18
2.1.4 Pati.....	21
2.1.5 Tepung Porang dan Pengolahannya.....	23
2.1.6 Pengaruh Impuritis Pada Tepung Porang dan Cara Pemurniannya	29
2.2 Hipotesis	31
BAB III	32
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	32
3.2 Bahan dan Alat Penelitian	32
3.2.1 Bahan.....	32
3.2.2 Alat	33
3.3 Tahapan Penelitian.....	39
3.3.1 Penelitian Pendahuluan	39

3.3.2	Penelitian Utama	39
3.4	Metode Pengambilan Data	43
3.4.1	Pengukuran Rendemen Tepung Porang.....	43
3.4.2	Analisis Kadar Air	43
3.4.3	Analisis Kadar Glukomanan.....	43
3.4.4	Analisis Kadar Kalsium Oksalat	46
3.4.5	Analisis Kadar Pati	48
3.5	Rancangan Penelitian	49
BAB IV	51
4.1	Neraca Massa Produksi Tepung Porang	51
4.2	Rendemen Tepung Porang.....	52
4.3	Ukuran Partikel Tepung Porang	54
4.4	Karakteristik Kimia Tepung Porang	55
4.4.1	Kadar Air	55
4.4.2	Kadar Glukomanan.....	60
4.4.3	Kadar Pati	63
4.4.4	Kadar Kalsium Oksalat.....	66
4.5	Total Proksimat Tepung Porang.....	69
4.6	Penentuan Perlakuan Terbaik dan Evaluasi.....	71
BAB V	75
5.1	Kesimpulan.....	75
5.2	Saran	76
DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN	87