

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan	6
1.4 Manfaat	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Lingkup Tinjauan Pustaka.....	7
2.1.1 Tanaman Porang	7
2.1.2 Glukomanan	11
2.1.3 Tepung porang.....	15
2.1.4 Pengolahan tepung porang	16
2.1.5 Parameter kualitas tepung porang	19
2.1.6 Kalsium oksalat	21
2.1.7 Pati.....	24
2.1.8 Protein.....	26
2.1.9 Penghembusan tepung porang dengan <i>cyclone separator</i>	27
2.2 Hipotesis.....	28
BAB III METODE PENELITIAN	30
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	30
3.2 Bahan dan Alat Penelitian	30
3.2.1 Bahan.....	30
3.2.2 Alat	31
3.3 Tahapan Penelitian.....	35
3.3.1 Penelitian pendahuluan.....	35
3.3.2 Penelitian utama.....	36

3.4 Metode Pengambilan Data	40
3.4.1 Pengukuran rendemen tepung porang.....	40
3.4.2 Analisis kadar air	40
3.4.3 Analisis kadar glukomanan	40
3.4.4 Analisis kadar kalsium oksalat	43
3.4.5 Analisis kadar pati	45
3.4.6 Kadar Protein	47
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	50
4.1 Neraca Massa Tepung Porang	50
4.2 Karakteristik Tepung Porang.....	52
4.2.1 Kadar Air.....	52
4.2.2 Kadar Glukomanan.....	55
4.2.3 Kadar Pati.....	60
4.2.4 Kadar Kalsium Oksalat	63
4.2.5 Kadar Protein.....	68
BAB V PENUTUP	73
5.1 Kesimpulan.....	73
5.2 Saran	74
BAB VI DAFTAR PUSTAKA.....	75
LAMPIRAN	77