

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR GRAFIK.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Lingkup Tinjauan Pustaka.....	7
2.1.1 Tanaman Porang.....	7
2.1.2 Chip Porang.....	14
2.1.3 Tepung Porang	16
2.1.4 Unit Pengolahan Tepung Porang.....	20
2.1.5 Rendemen	23
2.1.6 Karakteristik Fisik Tepung Porang.....	24
2.1.7 Karakteristik Kimia Tepung Porang	26
2.2 Hipotesis.....	31
BAB III METODE PENELITIAN.....	33
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	33
3.2 Alat dan Bahan Penelitian.....	33
3.2.1 Alat.....	33
3.2.2 Bahan	39
3.3 Pelaksanaan Penelitian	40
3.3.1 Penelitian Pendahuluan.....	40

3.3.2	Penelitian Utama.....	40
3.3.3	Skema Tahapan Penelitian.....	42
3.4	Metode Analisis Data.....	43
3.4.1	Analisis Rendemen.....	43
3.4.2	Analisis Distribusi Ukuran Partikel.....	43
3.4.3	Analisis Karakteristik Fisika Tepung Porang	44
3.4.4	Pengujian Karakteristik Kimiawi Tepung Porang	45
3.5	Rancangan Penelitian	53
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		54
4.1	Neraca Massa Produksi Tepung Porang dari Bahan Baku Chip Porang.....	54
4.2	Rendemen Proses Produksi Tepung Porang.....	58
4.3	Distribusi Ukuran Partikel Tepung Porang	61
4.4	Karakteristik Kimia Tepung Porang	62
4.4.1	Kadar Air Tepung Porang	62
4.4.2	Kadar Glukomanan Tepung Porang	65
4.4.3	Kadar Kalsium Oksalat Tepung Porang	69
4.4.4	Kadar Pati Tepung Porang	73
4.5	Karakteristik Fisik Tepung Porang	76
4.5.1	Viskositas Tepung Porang	76
4.5.2	Derajat Putih (<i>Whiteness</i>) Tepung Porang	79
4.6	Penentuan Perlakuan Terbaik dan Evaluasi	84
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		89
5.1	Kesimpulan	89
5.2	Saran	90
DAFTAR PUSTAKA		92
LAMPIRAN		101