

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Profil Umum Perusahaan.....	5
1.3. Rumusan Masalah	6
1.4. Tujuan.....	6
1.5. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II.....	8
2.1. Porang	8
2.2. Glukomanan.....	11
2.3. Metode Ekstraksi Glukomanan/Tahapan Ekstraksi Glukomanan	14
2.4. Parameter Rendemen	16
2.5. Karakteristik Kimia Tepung Glukomanan.....	17
2.6. Standar Kualitas Tepung Glukomanan	21
BAB III	24
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	24
3.2. Bahan dan Alat Penelitian	24
3.3. Tahapan Penelitian	37
3.4. Metode Pengambilan Data	46
BAB IV	56

4.1. Proses Pembuatan Tepung Glukomanan	56
4.2. Neraca Massa Ekstraksi Glukomanan	58
4.3. Rendemen	71
4.4. Perbandingan Karakteristik Kimia Tepung Glukomanan	75
BAB V.....	78
5.1. Kesimpulan.....	78
5.2. Saran	79
DAFTAR PUSTAKA	80
LAMPIRAN.....	86