

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERSYARATAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Hipotesis	4
1.3 Tujuan	4
3.4 Manfaat	5
BAB II	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Tanaman Porang	6
2.2 Kualitas Fisik Chips Porang.....	8
2.3 Tepung Porang	9
2.3.1 Kualitas Fisik Tepung Porang	9
2.4 Kadar Air	10
2.5 Glukomanan.....	10
2.6 Kalsium Oksalat	11
2.7 Viskositas.....	12
2.8 Densitas.....	12
2.9 Warna	13
2.10 Pengolahan Tepung Porang	14
BAB III.....	15

METODE PENELITIAN	15
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	15
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	15
3.2.1 Alat Penelitian	15
3.2.2 Bahan Penelitian	24
3.3 Diagram Alir	25
3.4 Prosedur Penelitian	26
3.4.1 Penelitian Pendahuluan	26
3.4.2 Penelitian Utama	26
3.5 Metode Analisis Data	28
3.5.1 Kadar Air	28
3.5.2 Kadar Glukomanan	28
3.5.3 Kadar Kalsium Oksalat	30
3.5.4 Viskositas	31
3.5.5 Densitas	32
3.5.6 Derajat Keputihan (<i>Whiteness</i>)	33
3.5.7 Analisis Statistik	33
3.6 Rancangan Penelitian	34
BAB IV	35
HASIL DAN PEMBAHASAN	35
4.1 Densitas Tepung Porang	35
4.2 Kadar Air Tepung Porang	38
4.3 Warna Tepung Porang	40
4.4 Viskositas Tepung Porang	43
4.5 Kadar Kalsium Oksalat Tepung Porang	46
4.6 Kadar Glukomanan Tepung Porang	49
4.7 Hasil Kualitatif (visual) Tepung Porang	54
BAB V	59
PENUTUP	59
5.1 Kesimpulan	59
5.2 Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	65