

PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
INTISARI	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Hipotesis.....	4
1.4 Tujuan.....	4
1.5 Manfaat.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Tanaman Porang.....	5
2.2 Tepung Porang	6
2.3 Glukomanan	7
2.4 Standar Kualitas	10
2.5 Pelarut.....	11
2.6 Ekstraksi Glukomanan	12
2.7 Pemurnian Glukomanan.....	13
2.8 Teori Kinetika	14
BAB III METODE PENELITIAN	16
3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	16
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	16
3.2.1 Alat Penelitian	16
3.2.2 Bahan Penelitian	19
3.3 Prosedur Penelitian.....	20
3.3.1 Bahan Baku Tepung Porang	20
3.3.2 Kode Sampel.....	20
3.4 Rancangan Penelitian	23
3.5 Diagram Alir	24
3.5.1 Penelitian Pendahuluan	25
3.5.2 Penelitian Utama.....	25
3.6 Kinetika Ekstraksi	28
3.5.1 Kinetika Viskositas Bubur Porang.....	28
3.5.2 Kinetika Volume Filtrat	29
3.5.3 Kinetika Massa <i>Cloud</i> Glukomanan	31
3.7 Uji Fisikokimia.....	32
3.7.1 Rendemen	32
3.7.2 Kadar Air	32

3.7.3	33
3.7.4	Kelarutan.....	33
3.7.5	Viskositas.....	34
3.7.6	Transparansi.....	34
3.7.7	Warna.....	35
3.7.8	Diameter Granula.....	35
3.7.9	Kadar Glukomanan.....	35
3.7.10	Kadar Kalsium Oksalat.....	37
3.8	Analisis Statistik.....	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		39
4.1	Laju Kinetika Ekstraksi Glukomanan	39
4.2.1	Kinetika Viskositas Bubur Porang	39
4.2.1	Kinetika Volume Filtrat.....	47
4.2.1	Kinetika Massa <i>Cloud</i> Glukomanan.....	56
4.2	Kualitas Fisik Glukomanan.....	66
4.2.1	Rendemen	66
4.2.2	pH	68
4.2.3	Kadar Air.....	69
4.2.4	Kelarutan	71
4.2.5	Viskositas.....	73
4.2.6	Transparansi.....	76
4.2.7	Warna.....	81
4.2.8	Diameter Granula	85
4.3	Karakterisasi Sifat Kimia Glukomanan.....	89
4.3.1	Kadar Glukomanan.....	89
4.3.2	Kadar Kalsium Oksalat.....	93
4.4	Variasi Terbaik Metode Penepungan <i>Chips</i> pada Tepung Glukomanan	95
BAB V PENUTUP		98
5.1	Kesimpulan.....	98
5.2	Saran.....	99
DAFTAR PUSTAKA		96
LAMPIRAN.....		105