

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
INTISARI.....	xviii
ABSTRACT.....	xix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Batasan Masalah.....	5
1.4. Tujuan.....	5
1.5. Manfaat.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Porang (<i>Amorphophallus muelleri</i> Blume)	7
2.2. Produk Olahan Umbi Porang	10
2.3. Pengeringan	11
2.4. <i>Chips</i> Porang	14
2.5. Glukomanan	15
2.6. Kalsium Oksalat	18
2.7. Sulfur.....	20
BAB III METODOLOGI.....	22
3.1. Waktu dan Tempat	22
3.2. Alat dan Bahan	22
3.2.1. Alat Penelitian	22
3.2.2. Bahan Penelitian.....	49
3.3. Tahapan Penelitian	52

3.3.1. Penelitian Pendahuluan	52
3.3.2. Rancangan Penelitian	53
3.3.3. Penelitian Utama	53
3.3.4. Proses Pengujian Kualitas <i>Chips</i> Porang	60
3.3.5. Analisis Data	72
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	86
4.1. Hasil Sifat Fisik <i>Chips</i> Porang	86
4.1.1. Rendemen.....	86
4.1.2. Perubahan Suhu dan <i>Relative Humidity</i> (RH) Udara Lingkungan.....	89
4.1.3. Perubahan Suhu Bahan.....	91
4.1.4. Perubahan Kadar Air	93
4.1.5. Kadar Abu <i>Chips</i> Porang.....	98
4.1.6. Warna <i>Chips</i> Porang.....	100
4.2. Kinetika Perubahan Warna.....	107
4.3. Koefisien Perpindahan Panas Konveksi dan Konstanta Laju Pengeringan.....	111
4.4. Hasil Sifat Kimia <i>Chips</i> Porang	120
4.4.1. Kadar Glukomanan	120
4.4.2. Kadar Kalsium Oksalat	123
4.4.3. Kadar Residu Sulfur Dioksida (SO ₂)	126
BAB V PENUTUP.....	129
5.1. Kesimpulan.....	129
5.2. Saran.....	130
DAFTAR PUSTAKA	131
LAMPIRAN	138