

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
INTISARI.....	xvi
ABSTRACT.....	xvii
BAB I	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan.....	5
1.5 Manfaat.....	5
BAB II	7
2.1 Porang (<i>Amorphophallus muelleri</i> Blume)	7
2.2 <i>Chip</i> Porang.....	10
2.3 Tepung Porang	11
2.3.1 Pengeringan Umbi Porang	14
2.3.2 Penepungan <i>Chip</i> Porang	14
2.3.3 Pengayakan.....	15
2.3.4 Penghembusan Oksalat	16
2.4 Karakterisasi Kualitas Tepung Porang.....	16
2.4.1 Kadar Air.....	16
2.4.2 Warna	17
2.4.3 Distribusi Ukuran Partikel dan Derajat Kehalusan	18
2.4.4 Densitas	18
2.4.5 Viskositas	19
2.4.6 Kadar Abu	20
2.4.7 Glukomanan	20

2.4.8 Kalsium Oksalat	22
BAB III.....	25
3.1 Waktu dan Tempat	25
3.2 Bahan Penelitian.....	25
3.3 Alat Penelitian	29
3.3.1 Peralatan utama	30
3.3.2 Peralatan ukur.....	39
3.3.3 Peralatan pendukung	44
3.4 Tahapan Penelitian	49
3.4.1 Penelitian Pendahuluan	49
3.4.2 Penelitian Utama	49
3.4.3 Pengambilan Data	53
3.5. Rancangan Penelitian	61
3.6 Analisis data	64
3.6.1 Penentuan Kadar Air	64
3.6.2 Penentuan <i>Whiteness index</i>	64
3.6.3 Distribusi ukuran partikel.....	65
3.6.4 Penentuan Derajat Kehalusan (<i>Fineness Modulus</i>).....	65
3.6.5 Rerata Diameter Geometris Partikel	66
3.6.6 Penentuan Densitas	66
3.6.7 Viskositas	67
3.6.8 Pengukuran Kadar Glukomanan	67
3.6.9 Pengukuran Kadar Kalsium Oksalat	68
3.6.10 Pengukuran Kadar Abu	69
3.6.11 Penentuan Rendemen	69
3.6.10 Analisis Statistik.....	69
BAB IV	71
4.1 Karakterisasi kualitas <i>chip</i> porang	71
4.1.1. Kadar Air <i>Chip</i> Porang (kondisi bahan baku adalah)	71
4.1.2. <i>Whiteness index</i> <i>Chip</i> Porang	72
4.1.3 Kadar Abu <i>Chip</i> Porang	75
4.2. Karakterisasi kualitas tepung porang	76
4.2.1 Visualisasi Ukuran Partikel Tepung Porang	77
4.2.2 Distribusi Ukuran Partikel.....	78

4.2.3 Derajat Kehalusan (<i>Finenes modulus</i>)	79
4.2.4 Diameter Rata-Rata Geometris Partikel Tepung Porang	81
4.2.5 Kadar air	82
4.2.6 <i>Whiteness index</i> Tepung Porang	85
4.2.7 Densitas	88
4.2.8 Viskositas	91
4.2.9 Kadar Glukomanan	94
4.2.10 Kadar Kalsium Oksalat	98
4.2.11 <i>Water activity</i> (a_w)	102
4.2.12 Kadar Abu	104
4.2.13 Visualisasi kualitas tepung porang	106
4.3 Rendemen dan Neraca Massa Tepung Porang	107
BAB V	117
5.1 Kesimpulan	117
5.2 Saran	118
DAFTAR PUSTAKA	119
LAMPIRAN	129