

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN SKIRPSI	i
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Batasan masalah.....	4
1.4. Tujuan	4
1.5. Manfaat	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Umbi Porang.....	6
2.3. Tepung Porang	10
2.4. Kualitas Tepung	13
2.5. Glukomanan	15
2.6. Kalsium Oksalat	17
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	20
3.1. Waktu dan Tempat	20
3.2. Bahan dan Alat.....	20
3.3. Prosedur Penelitian.....	47
3.4 Pengambilan Data	53
3.5 Analisis Data	56
3.6 Analisis Statistik	60
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	62
4.1 Kualitas <i>Chip</i> Porang.....	62

4.1.1	Kadar Air <i>Chip</i> Porang	62
4.1.2	Kadar Abu <i>Chip</i> Porang	63
4.1.3	<i>Whiteness</i> <i>Chip</i> Porang	65
4.2	Kualitas Tepung Porang.....	67
4.2.1	Kadar Air Tepung Porang	68
4.2.2	Derajat Keputihan (<i>Whiteness</i>) Tepung Porang	70
4.2.3	Densitas Tepung Porang.....	72
4.2.4	Distribusi Ukuran Partikel Tepung Porang	75
4.2.5	Derajat Kehalusan Tepung Porang	76
4.2.6	Diameter Rata-rata Geometris Partikel Tepung Porang.....	76
4.2.7	Viskositas Tepung Porang.....	77
4.2.8	Kadar Abu Tepung Porang.....	79
4.2.9	Water Activity (a_w) Tepung Porang	81
4.2.10	Kadar Glukomanan	83
4.2.11	Kadar Kalsium Oksalat.....	87
4.3	Neraca Massa.....	89
4.4	Rendemen Tepung Porang	97
4.5	Hasil Penggilingan MDV-50.....	98
BAB V PEUTUP.....		Error! Bookmark not defined.
4.1	Kesimpulan	100
4.2	Saran.....	101
DAFTAR PUSTAKA		102