

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan masalah	4
1.3. Tujuan	4
1.4. Manfaat	5
BAB II	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Umbi Porang	6
2.2. <i>Chip</i> porang	7
2.3. Tepung porang	8
2.4. Tepung glukomanan	12
2.5. Sifat Fisik dan Kimia Kalisum Oksalat	13
2.6. Sifat Fisik dan Kimia Etanol	15
2.7. Karakteristik Tepung Porang	16
2.5.1. Kadar air	16
2.5.2. Kadar abu	16
2.5.3. Densitas	17
2.5.4. Viskositas	17
2.5.5. <i>Hue angle</i>	18
2.5.6. <i>Chroma</i>	18
2.5.7. Kadar glukomanan	18
BAB III	20
METODE PENELITIAN	20
3.1. Waktu dan Lokasi Penelitian	20
3.2. Bahan Penelitian	20
3.2.1. Bahan pencucian tepung porang	20

3.2.2.	Bahan pengujian karakteristik tepung porang.....	22
3.3.	Peralatan Penelitian	24
3.3.1.	Peralatan pencucian tepung porang.....	24
3.3.2.	Peralatan pengujian karakteristik tepung porang	27
3.4.	Prosedur Penelitian	34
3.4.1.	Penelitian pendahuluan	34
3.4.2.	Penelitian utama	36
3.4.3.	Pengambilan data karakteristik tepung porang	40
3.5.	Analisis Data Statistik	47
3.5.1.	<i>One way Anova</i>	47
3.5.2.	<i>Two way Anova</i>	48
3.5.3.	<i>Independent T-Test</i>	48
BAB IV	49
HASIL DAN PEMBAHASAN	49
4.1.	Kadar Air	49
4.2.	Kadar Abu	52
4.3.	Densitas	54
4.4.	Warna	57
4.5.	Viskositas	62
4.6.	Kadar Glukomanan.....	65
4.7.	Kadar Kalsium Oksalat	68
BAB V	71
PENUTUP	71
5.1.	Kesimpulan.....	71
5.2.	Saran	71
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN	76