

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR NOTASI, ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN	xiii
INTISARI	xiv
<i>ABSTRACT</i>	xv
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Kebaruan Penelitian.....	3
1.3 Rumusan Masalah.....	6
1.4 Tujuan Penelitian	6
1.5 Manfaat Penelitian	7
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Tinjauan Pustaka	8
2.1.1 Porang.....	8
2.1.2 Glukomanan.....	11
2.1.3 Pelarut Etanol dan Air	14
2.1.4 Ekstraksi <i>Multistage</i> Sistem <i>Cross-current</i>	15
2.1.5 Pengaruh Variasi Konsentrasi Pelarut	18
2.1.6 Pengaruh Jumlah <i>Stage</i> Ekstraksi.....	18
2.1.7 Keseimbangan Ekstraksi.....	19
2.2. Landasan Teori	19
2.2.1 Penyusunan Model Ekstraksi <i>Single Stage</i>	19
2.2.2 Penyusunan Model Ekstraksi <i>Multistage Cross-current</i>	20
2.3 Hipotesis	21
BAB III. METODE PENELITIAN	

3.1 Bahan Penelitian	22
3.2 Alat penelitian.....	22
3.3 Prosedur Penelitian	23
3.3.1 Proses Ekstraksi Basah/Segar	23
3.4 Pengujian Hasil	24
3.4.1 Uji Kadar Glukomanan	24
3.4.2 Uji Kadar Air	25
3.4.3 Rendemen Glukomanan.....	26
3.4.4 Uji Kualitatif Pati.....	26
3.4.5 Analisis Warna (<i>Lightness</i>).....	26
3.4.6 Analisis FTIR (<i>Fourier Transform Infrared Spectroscopy</i>).....	26
3.4.7 Analisis SEM (<i>Scanning Electron Microscopy Analysis</i>)	27
3.4.8 Analisis Pengukuran Partikel (Optilab)	27
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Pengaruh Variasi Konsentrasi Pelarut terhadap Kadar Glukomanan	28
4.2 Pengaruh Jumlah Stage Ekstraksi terhadap Kadar Glukomanan.....	29
4.3 Ekstraksi <i>Multistage</i> Sistem <i>Cross-current</i>	30
4.4 Komposisi dan Karakteristik Glukomanan.....	32
4.4.1 Kadar Air	32
4.4.2 Rendemen Glukomanan.....	33
4.4.3 Hasil Uji Kualitatif Pati	33
4.4.4 Hasil Uji Warna Tepung Glukomanan	34
4.4.5 Hasil Analisis FTIR	35
4.4.6 Hasil Analisis SEM	37
4.4.7 Hasil Analisis Pengukuran Partikel (Optilab).....	39
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	40
5.2 Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	