

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I	
PENDAHULUAN.....	1
I.1. Latar Belakang.....	1
I.2. Rumusan Masalah.....	2
I.3. Tujuan.....	2
BAB II	
TINJAUAN PUSTAKA.....	3
II.1. Landasan Teori.....	3
II.1.1 Tepung Porang.....	3
II.1.2. Glukomanan.....	4
II.1.3. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Viskositas Glukomanan.....	6
II.1.3.1 Pengaruh pH terhadap viskositas glukomanan.....	6
II.1.3.2 Pengaruh suhu terhadap viskositas glukomanan.....	7
II.1.3.3 Pengaruh kelembapan terhadap viskositas glukomanan.....	7
II.1.3.4 Pengaruh kontaminasi mikrobial terhadap viskositas glukomanan.....	8
II.1.4. Penampakan Visual Tepung Glukomanan.....	8
II.1.5. Kontaminasi Mikroba di Glukomanan.....	9
II.2. Hipotesis.....	10
BAB III	
METODE PENELITIAN.....	11
III.1. Rancangan Penelitian.....	11
III.2. Tempat dan Waktu Pelaksanaan.....	11
III.3 Alat dan Bahan.....	11
III.3.1. Alat.....	11
III.3.2. Bahan.....	11
III.4 Prosedur Penelitian.....	12
III.4.1. Pelaksanaan Penelitian.....	12
III.4.2. Pengujian viskositas tepung glukomanan.....	15

III.4.4. Pengamatan visual tepung glukomanan dan tepung porang.....	16
III.4.5. Analisis Data.....	16
BAB IV	
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	17
IV.1. Tahapan Penyelesaian Penelitian.....	17
IV.2. Hasil Pengujian Viskositas.....	17
IV.3. Penampakan Visual Tepung Tepung Porang.....	21
IV.4. Penampakan Visual Tepung Glukomanan.....	26
BAB V.....	31
KESIMPULAN DAN SARAN.....	32
V.1. Kesimpulan.....	32
V.2. Saran.....	33
DAFTAR PUSTAKA.....	36