

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGAJUAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
INTISARI.....	xvi
ABSTRACT	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan	4
1.4 Manfaat	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Tanaman Porang	6
2.2 Tepung Porang	8
2.3 Glukomanan.....	10
2.4 Parameter Kualitas Tepung Porang dan Glukomanan	12
2.5 Ekstraksi Glukomanan	13
2.6 Analisa Data.....	14
2.6.1 Kadar Air Tepung Porang dan Glukomanan.....	14
2.6.2 Warna (whiteness) Tepung Porang dan Glukomanan.....	15
2.6.3 Rendemen Glukomanan	15

2.7	Hipotesis	16
BAB III METODOLOGI.....		17
3.1	Lokasi dan Waktu Penelitian	17
3.2	Bahan dan Alat Penelitian.....	17
3.2.1	Bahan.....	17
3.2.2	Alat.....	17
3.3	Tahapan Penelitian.....	24
3.3.1	Penelitian Pendahuluan	24
3.3.2	Penelitian Utama	24
3.4	Metode Pengambilan Data.....	34
3.4.1	Pengukuran Kadar Air Tepung Porang dan Glukomanan.....	34
3.4.2	Pengukuran Warna (whiteness) Tepung Porang dan Glukomanan.	34
3.4.3	Pengukuran Rendemen Glukomanan	35
3.4.4	Pengukuran Waktu Kelarutan Glukomanan.....	35
3.4.5	Pengukuran pH Larutan Glukomanan.....	35
3.4.6	Pengukuran Viskositas Larutan Glukomanan	35
3.4.7	Analisis Statistik	36
3.5.	Rancangan Penelitian.....	36
3.6	Bagan Alir Penelitian.....	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		39
4.1	Neraca Massa	39
4.1.1	Neraca Massa Tepung Porang.....	39
4.1.2	Neraca Massa Glukomanan.....	42
4.2	Pengujian Kualitas Bahan Baku Tepung Porang	44
4.2.1	Kadar Air Tepung Porang	44

4.2.2	Warna Tepung Porang.....	45
4.3	Pengujian Hasil Akhir Produk Glukomanan.....	48
4.3.1	Rendemen Glukomanan	48
4.3.2	Warna Glukomanan	50
4.3.3	Waktu Kelarutan Glukomanan.....	52
4.3.4	pH Larutan Glukomanan.....	53
4.3.5	Viskositas Larutan Glukomanan	53
4.3.6	Kadar Air Glukomanan	55
4.4	Analisis Statistik	56
4.5	Aplikasi Proses Ekstraksi Glukomanan dengan Perlakuan Penyosohan dan Ketebalan <i>Chips</i>	61
BAB V PENUTUP.....		61
5.1	Kesimpulan	62
5.2	Saran	63
DAFTAR PUSTAKA		64
LAMPIRAN.....		68
Lampiran 1. Neraca Massa Tepung Porang		69
Lampiran 2. Neraca Massa Glukomanan		79
Lampiran 3. Kualitas Fisik Tepung Porang dan Glukomanan		88
Lampiran 4. Analisis Statistik		102