

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGAJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan.....	5
1.4 Manfaat.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Tinjauan Pustaka	7
2.1.1 Umbi Porang	7
2.1.2 Tepung Porang	11
2.1.3 Glukomanan.....	12
2.2. Pengambilan Data.....	17
2.3. Hipotesa.....	20
BAB III METODOLOGI	21
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	21
3.2 Bahan dan Alat Penelitian	21
3.2.1 Bahan Penelitian	21
3.2.2 Alat Penelitian.....	21
3.3 Prosedur Penelitian.....	26
3.3.1 Penelitian Pendahuluan.....	26
3.3.2 Penelitian Utama.....	26
3.4 Metode Pengambilan Data.....	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	41
4.1. Sifat Fisik Umbi, <i>Chips</i> , Tepung Hasil Cuci, dan Glukomanan Porang ...	41
4.1.1 Kadar Air	41
4.1.2. Derajat Warna Putih (%).....	47
4.1.3. Viskositas.....	56
4.1.4. pH.....	59
	viii

4.1.Neraca Massa	60
4.2.Rendemen	62
BAB V PENUTUP	68
5.1 Kesimpulan.....	68
5.2 Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN	74