

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
DAFTAR NOTASI	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	3
1.3 Manfaat	4
1.4 Batasan Masalah	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Umbi Porang	5
2.2 Glukomanan	7
2.3 Standar Kualitas Glukomanan	8
2.4 Pengeringan	9
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Landasan Teori	13
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	14
3.3 Bahan dan Alat Penelitian	14
3.4 Prosedur Penelitian	18
3.5 Analisa Data	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Perubahan Kadar Air dan Suhu Bahan Selama Proses Pengeringan	27
4.2 Analisa Perubahan Kadar Air dan Suhu Bahan Menggunakan	30

	Metode Runge Kutta	
4.3	Konstanta Laju Penurunan Kadar Air dan Koefisien Perpindahan Panas Konveksi	37
4.4	Kualitas Tepung Glukomanan Hasil Pengeringan	40
BAB V PENUTUP		
5.1	Kesimpulan	56
5.2	Saran	57
DAFTAR PUSTAKA		58
LAMPIRAN		61