

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
DAFTAR NOTASI	xiv
INTISARI	xvi
ABSTRACT	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	3
1.3. Manfaat	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Tanaman Porang	4
2.2. Glukomanan	7
2.3. Sifat Rheologi	11
2.4. Perpindahan Panas	16
2.5. Teori Kinetika	21
2.6. Panas Jenis	23
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1. Pendekatan Teori	24
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian	27
3.3. Bahan dan Alat Penelitian	27
3.4. Prosedur Penelitian	30
3.5. Analisis Data	35

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Karakteristik Bubur Tepung Porang	43
4.2. Perubahan Suhu Bubur Tepung Porang Selama Pemanasan dan Pengadukan	48
4.3. Perubahan Viskositas Bubur Tepung Porang Selama Pemanasan dan Pengadukan	55
4.4. Jenis Fluida Bubur Tepung Porang	63
4.5. Perubahan Konsistensi Bubur Tepung Porang Selama Pemanasan dan Pengadukan	66
4.6. Energi Aktifasi dan Faktor Frekuensi	75
4.7. Kualitas Tepung Glukoamanan Hasil Ekstraksi	82
BAB V PENUTUP	
5.1. Kesimpulan	103
5.2. Saran	105
DAFTAR PUSTAKA	106
LAMPIRAN	110