

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI .....	xi
ABSTRACT.....	xii
I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Tujuan Penelitian .....	5
1.4. Manfaat Penelitian .....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	6
2.1. Porang ( <i>Amorphophallus onchophyllus</i> ).....	6
2.1.1. Teknologi Pengolahan Umbi Porang .....	8
2.2. Glukomanan .....	13
2.2.1. Sifat Glukomanan .....	16
2.2.2. Pembentukan Gel Glukomanan.....	18
2.3. Alumunium sulfat ( $Al_2(SO_4)_3 \cdot 14H_2O$ ) .....	19
2.4. Natrium Metabisulfit ( $Na_2S_2O_5$ ).....	21
2.5. Prebiotik .....	24
2.5.1. Aktivitas Prebiotik .....	27
2.6. Karagenan .....	28
2.6.1. Sinergisme Karagenan Terhadap Glukomanan.....	32
2.7. Jelly .....	33
2.8. Tekstur .....	35
2.9. Hipotesis Penelitian .....	39
III. METODE PENELITIAN.....	40

3.1.	Tempat dan Waktu Penelitian.....	40
3.2.	Bahan dan Alat Penelitian.....	40
3.2.1.	Bahan Penelitian .....	40
3.2.2.	Alat Penelitian.....	41
3.3.	Jalannya Penelitian.....	42
3.4.	Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	48
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	49
4.1.	Rendemen dan Kemurnian Tepung Glukomanan .....	49
4.2.	Komposisi Kimia Tepung Glukomanan .....	51
4.2.1.	Kadar air.....	51
4.2.2.	Kadar abu.....	53
4.2.3.	Kadar protein .....	54
4.2.4.	Kadar lemak .....	57
4.2.5.	Karbohidrat <i>by difference</i> .....	58
4.3.	Sifat Fisikokimia Tepung Glukomanan .....	59
4.3.1.	Derajat putih.....	59
4.3.2.	Derajat asetilasi.....	62
4.3.3.	<i>Water holding capacity</i> (WHC) .....	63
4.3.4.	Viskositas larutan glukomanan .....	65
4.3.5.	Transparansi larutan glukomanan .....	67
4.4.	Ukuran Partikel .....	68
4.5.	Nilai Aktivitas Prebiotik Glukomanan Porang In Vitro.....	70
4.6.	Jelly.....	72
4.6.1.	Pengamatan terhadap tekstur .....	74
4.6.2.	Pengamatan terhadap sineresis.....	78
V.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	82
5.1.	Kesimpulan .....	82
5.2.	Saran .....	83
	DAFTAR PUSTAKA .....	84
	LAMPIRAN.....	92