

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT .....	xiv
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
1.1    LATAR BELAKANG PENELITIAN .....	1
1.2    RUMUSAN MASALAH .....	6
1.3    TUJUAN PENELITIAN .....	6
1.4    MANFAAT PENELITIAN .....	7
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. PORANG ( <i>Amorphophallus oncophyllus</i> ).....	8
2.2. GLUKOMANAN .....	9
2.2.1. Sifat Glukomannan .....	11
2.2.2. Ekstraksi dan Pemurnian Glukomannan.....	12
2.3. ALUMINIUM SULFAT .....	15

2.4. SERAT PANGAN ( <i>DIETARY FIBER</i> ) .....	16
2.5. PREBIOTIK .....	19
2.6. PROBIOTIK.....	21
2.7. AKTIVITAS PREBIOTIK.....	23
2.8. BAKSO.....	24
2.9. HIPOTESIS .....	27
BAB III. METODE PENELITIAN .....	29
3.1. BAHAN.....	29
3.2. ALAT .....	30
3.3. TEMPAT DAN WAKTU PENELITIAN .....	30
3.4. PELAKSANAAN PENELITIAN .....	30
3.4.1. Proses Pembuatan Tepung Porang.....	31
3.4.2. Proses Ekstraksi Glukomanan dari Tepung Porang.....	32
3.4.3. Karakterisasi Glukomanan Porang .....	34
3.4.4. Uji Aktivitas Prebiotik <i>In Vitro</i> .....	35
3.4.5. Pembuatan Bakso dengan Penambahan Glukomanan Porang.....	35
3.5. RANCANGAN PERCOBAAN .....	37
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	38
4.1. RENDEMEN.....	38
4.2. KOMPOSISI KIMIA DAN KEMURNIAN TEPUNG GLUKOMANAN .....	40
4.3. SIFAT FISIK GLUKOMANAN.....	45
4.3.1. Bentuk dan Ukuran Partikel.....	45
4.3.2. Derajat Putih .....	47

4.3.3. Transparansi.....	49
4.4. SIFAT FISIKOKIMIA .....	51
4.4.1. Derajat Asetilasi.....	51
4.4.2. Kapasitas Pengikatan Air ( <i>Water Holding Capacity/WHC</i> ).....	52
4.4.3. Viskositas.....	53
4.5. PENGUJIAN AKTIVITAS PREBIOTIK.....	55
4.6. HASIL PENGUJIAN SIFAT FISIK BAKSO TANPA DAN DENGAN PENAMBAHAN GLUKOMANAN.....	60
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	66
5.1. KESIMPULAN .....	66
5.2. SARAN.....	67
DAFTAR PUSTAKA .....	68
LAMPIRAN.....	77