

DAFTAR ISI

	Halaman
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
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. LATAR BELAKANG PENELITIAN	1
1.2. TUJUAN PENELITIAN	5
1.3. MANFAAT PENELITIAN.....	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. PORANG	6
2.1.1. Tanaman Umbi Porang.....	6
2.1.2. Pengolahan Umbi Porang.....	8
2.2. EKSTRAKSI GLUKOMANAN.....	10
2.3. GLUKOMANAN.....	11
2.4. PENERINGAN	15
2.4.1. PENERINGAN KABINET	16
2.4.2. PENERINGAN BEKU.....	19
2.5. HIPOTESIS	24
BAB III. METODE PENELITIAN	25
3.1. BAHAN.....	25
3.2. ALAT	26
3.2.1. Alat Pembuatan Tepung Porang.....	26

3.2.2. Alat Pembuatan Glukomanan.....	26
3.2.3. Alat untuk Analisis Kimia dan Fisika	27
3.3. PEMBUATAN TEPUNG PORANG	27
3.4. EKSTRAKSI GLUKOMANAN	27
3.5. PENGERINGAN.....	28
3.6. METODE ANALISIS	32
3.5. RANCANGAN PERCOBAAN	32
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	33
4.1. VISKOSITAS.....	33
4.2. DERAJAT PUTIH	36
4.3. <i>WATER HOLDING CAPACITY</i> (WHC).....	39
4.4. DERAJAT ASETILASI.....	41
4.5. DERAJAT POLIMERISASI.....	42
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	45
5.1. KESIMPULAN	45
5.2. SARAN	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	