

DAFTAR PUSTAKA

- Albihn, P.B.E., & Savage. (2001). *The Effect of Cooking on the Location and Concanration of Oxalate in Three Cultivars Of New Zealand-grown oca (Oxalis tuberosa Mol)*. *Journal of The Science of Food and Agriculture* 81. 1027-1033.
- Amanto, B.S., Siswanti & Atmaja, A. (2015). Kinetika Pengeringan Temu Giring (*Curcuma Heyneana Valetondan Van Zijp*) Menggunakan Cabinet Drayer dengan Perlakuan pendahuuan Blanching. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* . 8(2)107-114.
- Angga, R., Agus, S., & Dimas, N. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster Pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. *Jurnal Fishtech*. 2(01)54-68.
- Arifin, M. (2011). Pengeringan Kripik Umbi Iles-Iles Secara Mekanik Untuk Meningkatkan Mutu Keripik Iles. *Jurnal Teknologi Pasca Panen*. PPS-IPB. Bogor.
- Ayu, D. C., & Yuwono, S. S. (2014). *Influence of Blanching Temperature and Immersion Length on Psychochemical Characteristic of Taro Flour (Xanthosoma sagittifolium)*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), 110–120.
- Daeli, N. A., Indriyani, & Gusriani, I. (2016). Pengaruh Lama Blanching Terhadap Karakteristik Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus Campanulatus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 54-68.
- Ekafitri, R. (2018). *Tepung Talas Bogor Termodifikasi Hasil Oksidasi Menggunakan Hydrogen Peroksida Dengan Dan Tanpa Iradiasi Sinar UV*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada. Subang.
- Faridah, A., S.B. Widjanarko., A. Sutrisno & B. Susilo. (2012). Optimasi Produksi Tepung Porang dari Chips Porang Secara Mekanis dengan Metode Permukaan Respon. *Jurnal Teknik Industri*. 13(2)158-166.
- Gazali, M. (2015). Karakteristik Tepung Kedelai dari Jenis Impor dan Lokal (Varietas Anjosmoro dan Baluran) dengan Perlakuan Perebusan dan Tanpa Perebusan. *Jurnal Agroteknologi*. 9(2)191-200.
- Hadi, F., & Kurniawan, F. (2021). Pengaruh Pengupasan dan Waktu Perendaman pada Umbi Porang terhadap Kadar Glukomanan dan Kadar Senyawa Oksalat. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 9(2).
- Indriyani, F., Nurhidajah., Suyanto, A. (2013). Karakteristik Fisik Kimia Dan Sifat Organoleptik tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 04(08), 78-81.

- Ingrath, W., Nugroho, W.A., Yulianingsih, R. (2015). Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Costricensis*) sebagai Pewarna Alami Makanan dengan Menggunakan *Microwave* (Kajian Waktu Pemanasan dengan *Microwave* dan Penambahan rasio pelarut aquades dan asam sitrat). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 3(3), 1-8.
- Nindita, I. (2012). Ekstraksi Glukomanan dari Tanaman Iles-Iles (*Amorphophallus Oncophylus*) dengan Pelarut Air dan Penjernih Karbon. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*.1(1).
- Ode, N., W. (2020). Komposisi Fisikokimia Tepung Ubi Kayu dan Mocaf dari Tiga Genotipe Ubi Kayu Hasil Pemuliaan. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. 8(3), 97-104.
- Pratiwi, A. D., Nurdjanah, & Utomo, T. P. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Saat Proses *Blanching* Terhadap Sifat Kimia, Fisikokimia dan Fisik Tepung Ubi Kayu. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* /, 17(2), 47–55.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan Bahan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. (2015). Tanaman Porang: Pengenalan, Budidaya dan pemanfaatannya.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Porang di Indonesia. (2013). Budidaya dan Pengembangan Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume) di KPH Saradan, Medium, Jawa Timur pada Siklus, Pertumbuhan Ketiga.
- Saputro, E. A., Lefiyanti, O., & Mastuti, E. (2014). Pemurnian Tepung Glukomanan Dari Umbi Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*) Menggunakan Proses Ekstraksi/ Leaching Dengan Larutan Etanol. *Jurnal Simposium Nasional RAPI XIII FT UMS*, 7–13.
- Sari, D.P., Siregar, DM., Sumardiono, S. (2012). Modifikasi Tapioka dengan Kombinasi Proses Hidrolisa Asam laktat dan Oksidasi Hidrogen Peroksida untuk Meningkatkan Daya Kembang. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1(1), 86-91.
- Sari, N. Richana, N & T.C Sunarti, (2019). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa, dan Gembili. *Jurnal Pascapanen* 1(1):29-37
- Sukma, M., Suryati, Meriatna, ZA, N., Jalaluddin, & Sulhatum. (2022). Pengaruh Kondisi Ekstraksi Glukomanan Dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri blume*). *Chemical Engineering Journal Storage*, 1 (Mei), 114–123.
- Sulastri, Y., Basuki, E., Handayani, B. R., Nyoman, D., Paramartha, A., & Anggraini, I. M. D. (2021). Pengaruh fermentasi terhadap sifat fisikokimia tepung porang. Prosiding SAINTEK LPPM Universitas

Mataram, 3 (2774–8057), 9–10.

- Suryana. 2019. Pengaruh Perendaman pada Proses Pemutihan terhadap Karakteristik Pengeringan dan Warna Tepung Talas Jepang (*Colocasia esculenta var antiquorum*). *Skripsi*. Fakultas Petanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Songgor, K., Mukkun, L., & Markus, J. E. R. (2022). Karakteristik Fisik , Kadar Air Dan Kandungan Glukomanan Tepung Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*) Melalui Beberapa Teknik Perendaman. *Jurnal Agrisa*, 11(1), 77–83.
- Tantalu, L., Handayani, S., Rozana, & Wunga, F. (2020). Efek Variasi Suhu dan Waktu *Blanching* pada Kualitas Manisan Nangka Kering (*Artocarpus heterophyllus*). *Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(36), 27–33.
- Tjahjadi, C. dan Marta, H. (2011). *PengantarTeknologi Pangan*. Bandung: Universitas Padjajaran.
- Wardhani, D. H., Atmadja, A. A., & Nugraha, C. R. (2017). Pencegahan Pencoklatan Enzimatik pada Porang Kuning(*Amorphophallus oncophyllus*). *Jurnal Reaktor*, 17(2), 104–110.
- Wardani, N. E., Subaidah, W. A., & Muliastari, H. (2021). Ekstraksi dan Penetapan Kadar Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) Menggunakan Metode DNS. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 3(3), 383–391.
- Widari, N. S., & Rasmito, A. (2018). Penurunan Kadar Kalsium Oksalat Pada Umbi Porang (*Amorphopallus Oncophillus*) Dengan Proses Pemanasan Di Dalam Larutan NaCl. *Jurnal Teknik Kimia*, 13 (1), 1–4.
- Widjanarko, SB., Widyastuti, E., Rozaq, FI. (2015). Pengaruh Lama Penggilingan Tepung Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*) dengan Metode Ball Mill Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Porang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (3), 867-877.
- Widjanarko, S. B., Sutrisno, A., & Faridah, A. (2011). Efek Hidrogen Peroksida Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) Dengan Metode Maserasi Dan Ultrasonik. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(3), 143–142.
- Widjanarko, SB., & Johana, M., (2015). Analisis Metode Kolometri dan Gravimetri Pengukuran Kadar Glukomanan pada Konjak (*Amorphophallus Konjak*) *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (4), 1584-1588.
- Widyastuti, E. (2012). *Teknologi Pemanfaatan Porang*. Universitas Brawijaya. Malang.

- Yuniwati, I., Pamuji, DR., Trianasari, E., Rahayu, NS., Ulfiyati, Y. (2021). Pembuatan Tepung Porang sebagai Upaya Peningkatan Penjualan Umbi Porang di Masa Pandemi Covid19. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat*, 4 (2), 231-240.
- Yuniarsih, E. T. (2019). Prospek Pengembangan Porang (*Amorphophalus muelleri*) Di Sulawesi Selatan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Selatan, 13.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Hasil Pengukuran Kadar Air Kabb (%) dan Kabk (%) Perlakuan Perendaman Nacl selama 6 Jam dengan *Non Blanching*, *Blanching* 5 Menit dan *Blanching* 15 Menit pada Ketebalan 0,5 cm dan 1 cm

waktu (menit)	Berat awal						KaBb(%)						KaBk(%)					
	A1B0C1	A1B1C1	A1B2C1	A1B0C2	A1B1C2	A1B2C2	A1B0C1	A1B1C1	A1B2C1	A1B0C2	A1B1C2	A1B2C2	A1B0C1	A1B1C1	A1B2C1	A1B0C2	A1B1C2	A1B2C2
0	49,08	50,91	49,78	76,49	78,52	78,12	78,04	78,31	79,37	75,63	77,17	78,17	355,29	361,14	384,71	310,35	337,93	358,18
30	43,93	45,13	44,65	70,71	75,06	71,05	75,46	75,54	77,00	73,64	76,11	76,00	307,51	308,79	334,76	279,35	318,63	316,72
60	39,58	40,62	40,19	63,68	70,75	67,43	72,76	72,82	74,45	70,73	74,66	74,71	267,16	267,93	291,33	241,63	294,59	295,48
90	36,40	37,01	34,92	58,60	66,97	62,80	70,38	70,17	70,59	68,19	73,23	72,85	237,66	235,24	240,02	214,38	273,51	268,33
120	32,00	33,33	29,14	53,29	61,17	58,53	66,31	66,88	64,76	65,02	70,69	70,87	196,85	201,90	183,74	185,89	241,16	243,28
150	28,69	29,5	24,91	49,51	57,67	54,14	62,43	62,58	58,77	62,35	68,91	68,51	166,14	167,21	142,55	165,61	221,64	217,54
180	25,18	23,48	21,41	45,05	49,51	49,61	57,19	52,98	52,03	58,62	63,79	65,63	133,58	112,68	108,47	141,68	176,13	190,97
210	22,54	20,51	19,54	41,73	45,01	45,01	52,17	46,17	47,44	55,33	60,16	62,12	109,09	85,78	90,26	123,87	151,03	163,99
240	20,04	18,44	17,23	39,37	41,52	41,36	46,21	40,13	40,39	52,65	56,82	58,78	85,90	67,03	67,77	111,21	131,57	142,58
270	17,70	16,99	15,69	36,41	37,77	37,18	39,10	35,02	34,54	48,81	52,53	54,14	64,19	53,89	52,78	95,33	110,65	118,06
300	16,61	16,06	14,76	33,92	33,83	34,47	35,10	31,26	30,42	45,05	47,00	50,54	54,08	45,47	43,72	81,97	88,68	102,17
330	15,78	15,45	14,22	32,36	31,65	32,54	31,69	28,54	27,78	42,40	43,35	47,60	46,38	39,95	38,46	73,61	76,52	90,85
360	14,75	14,33	13,14	29,85	28,34	29,62	26,92	22,96	21,84	37,55	36,73	42,44	36,83	29,80	27,95	60,14	58,06	73,72
390	14,24	13,96	12,71	28,53	26,78	27,87	24,30	20,92	19,20	34,67	33,05	38,82	32,10	26,45	23,76	53,06	49,36	63,46
420	13,87	13,66	12,48	27,25	25,76	26,57	22,28	19,18	17,71	31,60	30,40	35,83	28,66	23,73	21,52	46,19	43,67	55,84
450	13,56	13,39	12,21	26,03	24,85	25,23	20,50	17,55	15,89	28,39	27,85	32,42	25,79	21,29	18,89	39,65	38,59	47,98
480	13,36	13,25	12,07	25,40	24,00	24,28	19,31	16,68	14,91	26,61	25,29	29,78	23,93	20,02	17,53	36,27	33,85	42,40
510	13,17	13,10	11,94	24,83	23,36	23,50	18,15	15,73	13,99	24,93	23,24	27,45	22,17	18,66	16,26	33,21	30,28	37,83
540	13,01	12,98	11,82	24,39	22,93	22,77	17,14	14,95	13,11	23,58	21,81	25,12	20,69	17,57	15,09	30,85	27,89	33,55

Lanjutan Tabel Hasil Pengukuran Kadar Air Kabb (%) dan Kabk (%) Perlakuan Perendaman Nacl selama 6 Jam dengan *Non Blanching*, *Blanching* 5 Menit dan *Blanching* 15 Menit pada Ketebalan 0,5 cm dan 1 cm

waktu (menit)	Berat awal						KaBb(%)						KaBk(%)					
	A1B0C1	A1B1C1	A1B2C1	A1B0C2	A1B1C2	A1B2C2	A1B0C1	A1B1C1	A1B2C1	A1B0C2	A1B1C2	A1B2C2	A1B0C1	A1B1C1	A1B2C1	A1B0C2	A1B1C2	A1B2C2
570	12,89	12,79	11,67	24,01	22,55	22,49	16,37	13,68	12,00	22,37	20,49	24,19	19,57	15,85	13,63	28,81	25,77	31,91
600	12,81	12,55	11,54	23,71	22,23	21,80	15,85	12,03		21,38	19,34	21,79	18,83	13,68	12,37	27,20	23,98	27,86
630	12,77	12,40	11,51	22,91	21,46	21,01	15,58			18,64	16,45	18,85	18,46	12,32	12,07	22,91	19,69	23,23
660	12,72	12,37	11,30	22,52	21,20	20,65	15,25			17,23	15,42	17,43	18,00	12,05		20,82	18,24	21,11
690	12,69	12,27	11,24	22,30	20,96	20,35	15,05			16,41	14,46	16,22	17,72			19,64	16,90	19,35
720	12,61	12,19	11,19	22,12	20,78	20,15	14,51			15,73	13,72	15,38	16,98			18,67	15,90	18,18
750	12,52	12,14	11,15	21,94	20,67	20,00	13,90			15,04	13,26	14,75	16,14			17,70	15,28	17,30
780	12,43	12,10	11,10	21,79	20,53	19,85	13,27			14,46	12,66	14,11				16,90	14,50	16,42
810	12,25	12,05	11,06	21,68	20,42	19,71	12,00			14,02	12,19	13,50				16,31	13,89	15,60
840	12,08			21,56	20,38	19,38				13,54	12,02	12,02				15,67	13,66	13,67
870				21,25	20,09	19,1				12,28						14,00	12,05	12,02
900				21,19						12,03						13,68		
930				20,97												12,50		
960				20,88												12,02		
12 jam	10,78	11,04	10,27	18,64	17,93	17,05												

Lampiran 2. Tabel Hasil Pengukuran Kadar Air Kabb (%) dan Kabk (%) Perlakuan Perendaman NaCl selama 12 Jam dengan *Non Blanching*, *Blanching* 5 Menit dan *Blanching* 15 Menit pada Ketebalan 0,5 cm dan 1 cm

waktu (menit)	Berat awal						KaBb(%)						KaBk(%)					
	2B0C1	A2B1C1	A2B2C1	A2B0C2	A2B1C2	A2B2C2	A2B0C1	A2B1C1	A2B2C1	A2B0C2	A2B1C2	A2B2C2	A2B0C1	A2B1C1	A2B2C1	A2B0C2	A2B1C2	A2B2C2
0	38,34	38,67	38,50	64,90	63,39	66,77	78,87	81,48	81,82	78,12	78,92	79,53	373,33	440,08	450,00	357,04	374,48	388,44
30	34,44	35,37	34,50	57,15	59,28	61,29	76,48	79,76	79,71	75,15	77,46	77,70	325,19	393,99	392,86	302,46	343,71	348,35
60	28,77	30,02	29,43	51,56	54,14	54,32	71,85	76,15	76,21	72,46	75,32	74,83	255,19	319,27	320,43	263,10	305,24	297,37
90	23,40	26,14	23,42	46,88	48,57	48,25	65,38	72,61	70,11	69,71	72,49	71,67	188,89	265,08	234,57	230,14	263,55	252,96
120	20,33	20,93	19,47	41,95	43,23	42,10	60,16	65,79	64,05	66,15	69,10	67,53	150,99	192,32	178,14	195,42	223,58	207,97
150	17,73	17,09	16,80	37,46	38,00	36,65	54,31	58,10	58,33	62,09	68,93	62,70	118,89	138,69	140,00	163,80	184,43	168,11
180	15,72	14,20	14,29	33,85	33,97	32,99	48,47	49,58	51,01	58,05	60,67	58,56	94,07	98,32	104,14	138,38	154,27	141,33
210	14,22	12,38	12,63	30,93	29,95	29,86	43,04	42,16	44,58	54,09	55,39	54,22	75,56	72,91	80,43	117,82	124,18	118,43
240	13,14	11,41	11,33	27,97	27,53	27,66	38,36	37,25	38,22	49,23	51,47	50,58	62,22	59,36	61,86	96,97	106,06	102,34
270	11,97	9,94	9,85	24,78	23,87	23,89	32,33	27,97	28,93	42,70	44,03	42,78	47,78	38,83	40,71	74,51	78,67	74,76
300	11,39	9,52	9,37	23,37	22,20	22,17	28,88	24,79	25,29	39,24	39,82	38,34	40,62	32,96	33,86	64,58	66,17	62,18
330	11,02	9,30	9,16	22,27	20,81	20,83	26,50	23,01	23,58	36,24	35,80	34,37	36,05	29,89	30,86	56,83	55,76	52,38
360	10,68	8,99	8,84	21,43	19,86	20,02	24,16	20,36	20,81	33,74	32,73	31,72	31,85	25,56	26,29	50,92	48,65	46,45
390	10,47	8,84	8,79	20,92	19,24	19,26	22,64	19,00	20,36	32,12	30,56	29,02	29,26	23,46	25,57	47,32	44,01	40,89
420	10,28	8,67	8,62	20,42	18,65	18,78	21,21	17,42	18,79	30,46	28,36	27,21	26,91	21,09	23,14	43,80	39,60	37,38
450	9,75	8,27	8,18	19,25	17,56	17,61	16,92	13,42	14,43	26,23	23,92	22,37	20,37	15,50	16,86	35,56	31,44	28,82
480	9,54	8,14	8,03	18,80	17,11	17,19	15,09	12,04	12,83	24,47	21,92	20,48	17,78	13,69	14,71	32,39	28,07	25,75
510	9,40	8,07	7,96	18,50	16,84	16,96	13,83		12,06	23,24	20,67	19,40	16,05	12,71	13,71	30,28	26,05	24,07
540	9,27	8,02	7,84	18,18	16,62	16,71	12,62			21,89	19,61	18,19	14,44	12,01	12,00	28,03	24,40	22,24
570	9,21			17,98	16,44	16,59	12,05			21,02	18,73	17,60	13,70			26,62	23,05	21,36
600	9,13			17,47	15,97	16,10				18,72	16,34	15,09	12,72			23,03	19,54	17,78
630	9,08			17,21	15,78	15,92				17,49	15,34	14,13	12,10			21,20	18,11	16,46

Lanjutan Tabel Hasil Pengukuran Kadar Air Kabb (%) dan Kabk (%) Perlakuan Perendaman NaCl selama 12 Jam dengan *Non Blanching*, *Blanching* 5 Menit dan *Blanching* 15 Menit pada Ketebalan 0,5 cm dan 1 cm

waktu (menit)	Berat awal						KaBb(%)						KaBk(%)					
	A2B0C1	A2B1C1	A2B2C1	A2B0C2	A2B1C2	A2B2C2	A2B0C1	A2B1C1	A2B2C1	A2B0C2	A2B1C2	A2B2C2	A2B0C1	A2B1C1	A2B2C1	A2B0C2	A2B1C2	A2B2C2
660				17,06	15,63	15,79				16,76	14,52	13,43				20,14	16,99	15,51
690				16,87	15,49	15,70				15,83	13,75	12,93				18,80	15,94	14,85
720				16,85	15,41	15,54				15,73	13,30	12,03				18,66	15,34	13,68
750				16,66	15,31	15,38				14,77	12,74					17,32	14,60	12,51
780				16,30	15,19	15,31				12,88	12,05					14,79	13,70	12,00
810				16,14	14,97					12,02						13,66	12,05	
840				16,06												13,10		
870				15,95												12,32		
900				15,91												12,04		
12 jam	8,10	7,16	7,00	14,20	13,36	13,67												

Lampiran 3. Tabel Hasil Pengukuran Warna (Derajat Putih)

Perlakuan	60 °C		
	L	A	B
Kontrol A1 B0 C1	21,70	-2,10	9,00
A1 B1 C1	27,62	2,32	12,08
A1 B2 C1	29,42	-37,25	13,16
Kontrol A1 B0 C2	17,19	-1,19	9,63
A1 B1 C2	23,11	-0,91	10,42
A1 B2 C2	26,57	0,36	12,46
Kontrol A2 B0 C1	24,27	-1,28	11,71
A2 B1 C1	25,95	-0,11	10,75
A2 B2 C1	27,49	-1,33	10,15
Kontrol A2 B0 C2	22,20	-1,99	10,94
A2 B1 C2	27,57	-1,00	10,92
A2 B2 C2	30,11	0,57	11,55

Lampiran 4. Tabel Hasil Ekstraksi Kadar Glukomanan

Perlakuan	Berat Kering (gram)			Kadar Glukomanan (%)			Rata-rata (%)
	1	2	3	1	2	3	
	Kontrol A1 B0 C1	2,68	2,76	2,72	53,60	55,20	
A1 B1 C1	3,12	2,91	2,54	62,40	58,20	50,80	57,13
A1 B2 C1	2,37	2,41	2,48	47,40	48,20	49,60	48,40
Kontrol A1 B0 C2	2,85	2,83	2,84	57,00	56,60	56,80	56,80
A1 B1 C2	2,78	2,8	2,87	55,60	56,00	57,40	56,33
A1 B2 C2	2,51	2,5	2,53	50,20	50,00	50,60	50,27
Kontrol A2 B0 C1	1,85	1,87	1,88	37,00	37,40	37,60	37,33
A2 B1 C1	3,49	3,52	3,47	69,80	70,40	69,40	69,87
A2 B2 C1	3,44	3,46	3,45	68,80	69,20	69,00	69,00
Kontrol A2 B0 C2	2,11	2,08	2,13	42,20	41,60	42,60	42,13
A2 B1 C2	3,56	3,78	3,73	71,20	75,60	74,60	73,80
A2 B2 C2	2,92	3,09	3,11	58,40	61,80	62,20	60,80

Lampiran 5. Dokumentasi Sampel Penelitian



Gambar 7. Sampel sebelum Direndam.



Gambar 8. Sampel saat Direndam.



Gambar 9. Sampel setelah Direndam.



Gambar 10. Sampel sebelum *Banching*.



Gambar 11. Sampel setelah *Blanching*.



Gambar 12. Proses Pengeringan Sampel.



Gambar 13. Proses Pengovenan.



Gambar 14. Proses Penepungan.



Gambar 15. Proses Pengukuran Warna.



Gambar 16. Warna Tepung yang Dihasilkan dengan Perendaman 12 Jam NaCl *Non Blanching*, *Blanching* 5 Menit dan *Blanching* 15 Menit dengan Ketebalan 1 cm.



Gambar 17. Warna Tepung yang Dihasilkan dengan Perendaman 12 Jam NaCl *Non Blanching*, *Blanching* 5 Menit dan *Blanching* 15 Menit dengan Ketebalan 0,5 cm.



Gambar 18. Warna Tepung yang Dihasilkan dengan Perendaman 6 Jam NaCl *Non Blanching*, *Blanching* 5 Menit dan *Blanching* 15 Menit dengan Ketebalan 1 cm.



Gambar 19. Warna Tepung yang Dihasilkan dengan Perendaman 6 Jam NaCl *Non Blanching*, *Blanching* 5 Menit dan *Blanching* 15 Menit dengan Ketebalan 0,5 cm.



Gambar 20. Proses Ekstraksi.



Gambar 21. Sampel Ekstrak setelah Disaring.



Gambar 22. Ekstrak Glukomanan yang telah Dikerigkan.

