

DAFTAR ISI

PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
PENDAHULUAN	1
KLASIFIKASI DAN DESKRIPSI	3
PERSYARATAN TUMBUH	9
PERKEMBANGBIAKAN DAN PERTUMBUHAN	12
TEKNOLOGI BUDIDAYA	15
a. Pengolahan tanah/persiapan lahan	15
b. Bibit	15
c. Jarak tanam	18
d. Kedalaman tanam	18
e. Pemupukan	19
f. Penyiangan	19
g. Pengelolaan air	20
h. Panen	21
i. Penyimpanan	21
HAMA PENYAKIT DAN PENGENDALIANNYA	22
KANDUNGAN NUTRISI DAN PEMANFAATAN	26
Glukomannan	26
Kristal kalsium oksalat	29
Produk olahan porang	30
Komposisi dan standar mutu chips/tepung porang	33
Pemanfaatan tepung porang dan tepung glukomannan ..	34
NILAI EKONOMI DAN ANALISIS USAHATANI	39
DAFTAR PUSTAKA	41

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Ciri Morfologi tanaman porang dan tanaman sejenisnya.	8
Tabel 2. Penyakit-penyakit tanaman <i>Amorphophallus</i> spp.	21
Tabel 3. Kandungan nutrisi ubi <i>A. campanulatus</i> , <i>A. rivieri</i> dan <i>A. oncophyllus</i>	25
Tabel 4. Persyaratan mutu chips/tepung porang (iles-iles)	33
Tabel 5. Kriteria mutu tepung glukomannan untuk bahan baku konnyaku.	34
Tabel 6. Penggunaan dan fungsi tepung glukomannan pada berbagai jenis makanan.	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. a,b. Tanaman porang dengan tajuk daun, ujung daun runcing; c, batang semu halus berwarna hijau muda-tua dengan belang putih pucat kehijauan; d. Percabangan batang	6
Gambar 2. a. Umbi katak (bulbil) pada pertemuan pangkal daun; b. Bunga; c. Buah muda dan masak, biji; d. ubi porang	7
Gambar 3. Struktur kimia glukomannan	27
Gambar 4. Produk olahan porang: Konnyaku (mirip tahu) yang terbuat dari tepung porang (kiri); dan jely (kanan)..	35