

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
SURAT KETERANGAN PENGGANTI LEMBAR PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
INTISARI.....	xv
<i>ABSTRACT</i>	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian	3
1.3 Rumusan Masalah	3
1.4 Batasan Masalah.....	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Jagung Manis	5
2.2 Pengeringan.....	6
2.2.1 Pengering efek rumah kaca	7
2.2.2 <i>Cabinet dryer</i>	7
2.2.3 <i>Freeze dryer</i>	8
2.3 Kualitas produk kering.....	11
2.3.1 Warna	11

2.3.2	Tekstur.....	11
2.3.3	Penyusutan (<i>Shrinkage</i>).....	12
2.3.4	Antioksidan (karotenoid).....	12
BAB III METODE PENELITIAN.....		14
3.1	Lokasi dan Waktu Penelitian	14
3.2	Bahan dan Alat Penelitian.....	14
3.3	Tahapan penelitian	23
3.4	Rancangan penelitian	24
3.5	Cara Pengambilan data.....	25
3.5.1	Suhu dan Kelembaban.....	25
3.5.2	Kadar Air.....	25
3.5.3	Susut Bobot	26
3.5.4	Warna	26
3.5.5	Dimensi	27
3.5.6	Kekerasan	27
3.5.7	<i>Bulk Density</i>	28
3.5.8	Visualisasi Morfologi.....	28
3.5.9	Karotenoid.....	29
3.5.10	Uji Organoleptik.....	29
3.6	Analisis Kinetika.....	30
3.7	Analisis Data	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		32
4.1	Kondisi Ruang Pengering	32
4.2	Kadar air.....	36

4.3	Susut bobot.....	37
4.4	Warna	38
4.5	Penyusutan Volume	41
4.6	Kekerasan.....	42
4.7	<i>Bulk density</i>	44
4.8	Visualisasi morfologi	45
4.9	Karotenoid.....	47
4.10	Uji Organoleptik.....	49
4.11	Perlakuan terbaik pengeringan.....	50
4.12	Perubahan sifat fisik dan kimia pada perlakuan terbaik.....	51
4.12.1	Kadar air	51
4.12.2	Susut bobot.....	53
4.12.3	Warna	54
4.12.4	Penyusutan volume	55
4.12.5	Kekerasan.....	55
4.12.6	Karotenoid.....	57
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	60
5.1	Kesimpulan	60
5.2	Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA		62
LAMPIRAN		66