

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
I.1. Latar Belakang.....	1
I.2. Perumusan Masalah.....	2
I.3. Batasan Masalah.....	3
I.4. Tujuan Penelitian.....	3
I.5. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
BAB III DASAR TEORI	7
III.1. Deskripsi Sereh Dapur.....	7
III.1.1. Gambaran Umum	7
III.1.2. Morfologi Sereh Dapur.....	8
III.1.3. Sereh Dapur Sebagai Bahan Baku Minyak Atsiri	10
III.2. Perpindahan Kalor	10
III.2.1. Konduksi	11
III.2.2. Konveksi.....	11
III.2.3. Radiasi	12
III.3. Pengeringan	13
III.3.1. Proses Pengeringan.....	13
III.3.2. Klasifikasi Proses Pengeringan	15
III.3.3. Faktor - Faktor yang Berpengaruh Dalam Proses Pengeringan ..	16

III.3.4.	Fluks pengeringan	17
III.3.5.	Jenis-Jenis Alat Pengering.....	18
III.3.6.	Almari pengering.....	19
BAB IV PELAKSANAAN PENELITIAN		22
V.1.	Alat dan Bahan Penelitian	22
IV.1.1.	Alat	22
IV.1.2.	Bahan.....	23
V.2.	Tata Laksana Penelitian.....	24
IV.2.1.	Persiapan Eksperimen	24
IV.2.2.	Eksperimen	24
IV.2.3.	Pengolahan Data.....	26
IV.2.4.	Analisis Hasil dan Pembahasan.....	26
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....		28
V.1.	Penentuan Kadar Air.....	30
V.2.	Penentuan Fluks pengeringan	32
V.3.	Konveksi alami tanpa kalor buang dari ketel uap.....	34
V.4.	Konveksi paksa tanpa kalor buang dari ketel uap.....	35
V.5.	Konveksi alami dengan kalor buang dari ketel uap.....	36
V.6.	Konveksi paksa dengan kalor buang dari ketel uap.....	37
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN		39
VI.1.	Kesimpulan	39
VI.2.	Saran	39
DAFTAR PUSTAKA		40
LAMPIRAN.....		42