

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI.....	xiii
ABSTRAK.....	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan	4
1.4. Manfaat	4
1.5. Batasan Masalah.....	4
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Sorgum.....	6
2.2. Tepung Sorgum.....	9
2.3. <i>Wet Milling</i>	10
2.4. Asam Sitrat.....	11
2.5. Sifat Fisik	13
2.5.1. Kadar Air	13
2.5.2. Rendemen.....	14
2.5.3. Warna	15
2.5.4. <i>Whiteness</i>	16
2.5.5. pH atau Derajat Keasaman	16
2.5.6. Densitas	17
BAB III.....	19
METODOLOGI.....	19
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	19
3.2. Alat dan Bahan.....	19

3.2.1. Alat.....	19
3.2.2. Bahan	26
3.3. Rancangan Penelitian	28
3.4. Prosedur Penelitian	28
3.5. Metode Pengukuran.....	30
3.5.1. Kadar Air	30
3.5.2. Rendemen.....	30
3.5.3. Warna	30
3.5.4. <i>Whiteness</i>	31
3.5.5. Derajat Keasaman (pH).....	32
3.5.6. <i>Bulk Density</i>	32
3.5.7. Tap Density	33
3.6. Analisis Data	33
3.6.1. Analisis Kinetika Pengeringan	34
3.6.2. Analisis ANOVA	36
3.6.3. Analisis TOPSIS.....	37
BAB IV.....	40
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	40
4.1. Karakteristik Biji Sorgum.....	40
4.2. Sifat Fisik Tepung Sorgum.....	40
4.2.1. Kadar Air	40
4.2.2. Rendemen.....	42
4.2.3. Warna	43
4.2.4. <i>Whiteness</i>	48
4.2.5. Derajat Keasaman (pH).....	50
4.2.6. Densitas	51
4.3. Analisis Anova Sifat Fisik	53
4.4. Perubahan Kadar Air Observasi Selama Pengeringan	56
4.5. Kinetika Perubahan Kadar Air Selama Pengeringan	57
4.5.1. Konstanta Laju Pengeringan	57
4.5.2. Penurunan Kadar Air Pengeringan	58
4.5.3. Perbandingan Kadar Air Prediksi dengan Kadar Air Observasi.....	59
4.6. Penentuan Sampel Terbaik.....	61

BAB V.....	62
PENUTUP.....	62
5.1. Kesimpulan	62
5.2. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	68