

## DAFTAR ISI

JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Batasan Masalah.....	4
1.4. Tujuan Penelitian.....	5
1.5. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	6
2.1. Profil Buah Naga Merah.....	6
2.1.1. Klasifikasi Buah Naga Merah.....	7
2.1.2. Pascapanen dan Olahan Buah Naga Merah .....	8
2.2. Pengeringan .....	10
2.2.1. Pengeringan Udara Panas ( <i>Hot Air Drying</i> ) .....	11
2.2.2. Laju Pengeringan .....	13
2.2.3. Dehidrator .....	15
2.3. Parameter Pengeringan.....	16
2.3.1. Kadar Air.....	16
2.3.2. Warna .....	17
2.3.3. Dimensi.....	19
BAB III METODOLOGI.....	22
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	22
3.2. Bahan dan Alat Penelitian .....	22
3.2.1. Bahan Penelitian .....	22

3.2.2. Alat Penelitian.....	22
3.3. Rancangan Penelitian .....	30
3.4. Cara Pengambilan Data .....	32
3.4.1. Pengukuran Perubahan Sifat Fisik.....	32
3.5. Analisis Data.....	37
3.5.1. Analisis Statistik .....	38
3.5.2. Analisis Laju Pengeringan .....	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	48
4.1. Analisis Pengeringan .....	48
4.1.1. Perubahan Suhu Selama Pengeringan .....	48
4.1.2. Penurunan Kadar Air Selama Pengeringan .....	51
4.1.2.1. Perhitungan Konstanta Laju Pengeringan.....	57
4.1.3 Susut Bobot .....	67
4.1.4. Warna.....	68
4.1.4.1. Kecerahan atau <i>Lightness</i> .....	68
4.1.4.2. Kemerahan-Kehijauan atau <i>Redness-Greenness</i> .....	72
4.1.4.3. Kekuningan-Kebiruan atau <i>Yellowness-Blueness</i> .....	75
4.1.5. Dimensi .....	77
4.1.6. Penyusutan ( <i>Shrinkage</i> ).....	82
4.1.7. Validasi Model Pengeringan.....	85
4.1.8. Model Arrhenius.....	92
BAB V PENUTUP.....	95
5.1 Kesimpulan.....	95
5.2. Saran .....	96
DAFTAR PUSTAKA.....	97
LAMPIRAN.....	104