

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xi
<b>NOTASI</b> .....	xii
<b>INTISARI</b> .....	xiii
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan .....	4
C. Manfaat .....	4
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	5
A. Pati .....	5
B. Proses Pengolahan Kerupuk .....	7
C. Penyangraian dengan Media Pasir .....	8
D. Kadar Air dalam Bahan Makanan .....	9
E. Tekstur Kerupuk dan Penerimaan Konsumen .....	11
<b>BAB III. METODOLOGI</b> .....	12
A. Pendekatan Teori .....	12
B. Pelaksanaan Penelitian .....	12
1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan .....	12
2. Bahan dan Alat .....	13
3. Prosedur Pelaksanaan .....	13
4. Analisa Data .....	15



<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>17</b>
A. Kadar Air Kerupuk .....	18
1. Pengaruh Suhu terhadap Perubahan Kadar Air Kerupuk .....	20
2. Pengaruh Kadar Air Awal terhadap Perubahan Kadar Air Kerupuk .....	22
B. Pemekaran Kerupuk .....	25
1. Pengaruh Suhu terhadap Pemekaran Kerupuk .....	26
2. Pengaruh Kadar Air Awal terhadap Pemekaran Kerupuk .....	29
C. Kinetika Perubahan Kadar Air dan Massa Jenis Kerupuk Hasil Penyangraian pada Kadar Air awal 13,86% .....	32
1. Kinetika Perubahan Kadar Air Kerupuk .....	32
2. Kinetika Perubahan Massa Jenis Kerupuk .....	35
D. Uji Inderawi .....	38
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>41</b>
A. Kesimpulan .....	41
B. Saran .....	42

## DAFTAR PUSTAKA

## LAMPIRAN