

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR NOTASI.....	xii
INTISARI	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan.....	4
C. Manfaat.....	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A Kerupuk	6
1. Komposisi Bahan Dasar Kerupuk	6
2. Sifat-Sifat Kerupuk	7
3. Kadar Air dalam Bahan Makanan.....	9
B. Penyangraian	10
C. Tekstur dan Sifat Mekanis Bahan Hayati	11
1. Tekstur	11

2. Sifat Mekanis	12
2.1 Regangan	13
2.2 Tegangan	13
2.3 Elastisitas	14
D. Teori Kinetika	15
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	17
A. Pendekatan Teori	17
1. Sifat Mekanis	17
2. Pengaruh Suhu	18
3. Uji Indrawi	18
B. Pelaksanaan Penelitian	19
1. Bahan dan Alat Penelitian	19
2. Pelaksanaan Penelitian.....	19
a. Penyiapan Sampel	19
b. Pengujian	20
3. Analisa Data	23
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	24
A. Sifat Mekanis Kerupuk	25
1. Pengaruh Kadar Air	26
1.1 Perilaku Kurva Gaya-Deformasi.....	26
1.2 Perilaku Kurva Tegangan-Regangan.....	29
1.3 Kadar Air dalam Kerupuk.....	31

2. Pengaruh Waktu Penyangraian	35
2.1 Perilaku Kurva Gaya-Deformasi.....	35
2.2 Perilaku Kurva Tegangan-Regangan	39
2.3 Kinetika Perubahan Kerenyahan Kerupuk dan Energi Aktivasi Hasil Penyangraian Kerupuk Kadar air 12 %	42
a. Kinetika Perubahan Kerenyahan	42
b. Energi Aktivasi	44
B. Uji Indrawi	45
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	50
A. Kesimpulan.....	52
B. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	54