

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR NOTASI	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian	3
1.3 Manfaat	4
1.4 Batasan Masalah.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Minyak Penggoreng	5
2.2 Cara Penggorengan	5
2.3 Proses Penggorengan	6

2.4 Perpindahan Panas Selama Penggorengan.....	8
2.4.1 Perpindahan Panas Selama Penggorengan Vakum.....	8
2.4.2 Kadar Air.....	11
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	12
3.1 Pendekatan Teori.....	12
3.2 Bahan Penelitian.....	17
3.3 Alat.....	18
3.4 Lokasi dan Waktu Penelitian	19
3.5 Pelaksanaan Penelitian.....	19
3.5.1 Persiapan Awal.....	19
3.5.1 Penelitian Pendahuluan.....	19
3.5.2 Pengambilan Data	22
3.6 Analisa Data.....	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1 Hasil Penelitian Pendahuluan.....	25
4.2 Perubahan Kadar Air Selama Penggorengan	26
4.3 Perpindahan Panas Sensibel Selama Penggorengan	39
4.4 Perpindahan Panas Gabungan (Sensibel dan Laten) Selama Penggorengan ...	46
4.5 Uji Kematangan Bahan	55
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	57
5.1 Kesimpulan	49
5.2 Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA	