

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan .....	5
1.4 Batasan Masalah .....	6
1.5 Manfaat .....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	7
2.1 Salak Pondoh .....	7
2.2 Biji Salak .....	9
2.3 Potensi biji salak sebagai <i>Food Waste</i> .....	10
2.4 Pengeringan .....	12
2.4.1 Pengeringan Sederhana .....	14
2.4.2 Pengeringan Mekanis .....	15
2.5 Mekanisme Pengeringan.....	17
2.5.1 Laju Pengeringan Konstan .....	18
2.5.2 Laju Pengeringan Menurun.....	19
2.5.3 Penguapan Air Bebas .....	20
2.5.4 Penguapan Air Terikat.....	20
2.6 Sifat Kimia.....	21
2.6.1 Antioksidan .....	21
2.6.2 Fenolik .....	22
2.7 Sifat Fisik.....	24
2.7.1 Warna .....	24
2.7.2 Kadar air.....	25
2.7.3 Rendemen.....	27
BAB III METODOLOGI.....	29
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	29
3.2 Alat Penelitian .....	29
3.2.1 Alat Produksi Sampel.....	29
3.2.2 Alat Pengujian.....	34
3.3 Bahan Penelitian .....	41
3.3.1 Bahan Utama untuk Pengeringan Biji Salak.....	41
3.3.2 Bahan untuk Uji Kimia .....	42
3.4 Rancangan Penelitian .....	44

3.5	Prosedur Penelitian .....	46
3.6	Metode analisa .....	48
3.6.1	Penentuan Persebaran Suhu dan RH .....	48
3.6.2	Kadar Air .....	48
3.6.3	Rendemen .....	49
3.6.4	Warna .....	50
3.6.5	Analisis Kinetika Pengeringan .....	50
3.6.6	Kadar Fenolik .....	53
3.7	Analisis Statistika .....	54
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN .....	55
4.1	Persebaran Suhu .....	55
4.2	Kadar Air .....	57
4.3	Rendemen .....	64
4.4	Warna .....	67
4.5	Analisis Kinetika Pengeringan .....	75
4.6	Kandungan Fenolik .....	84
BAB V	PENUTUP .....	86
5.1	Kesimpulan .....	86
5.2	Saran .....	87
DAFTAR	PUSTAKA .....	88
LAMPIRAN	.....	95