

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
NASKAH SOAL TUGAS AHKIR	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR NOTASI	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Perumusan Masalah.....	3
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan Perancangan	3
1.5 Manfaat Perancangan	4
 BAB II LANDASAN TEORI	 5
2.1 Buah	5
2.2 Penggoreng Hampa (<i>Vacuum Fryer</i>).....	6
2.3 Proses Penggorengan	11
2.4 Perpindahan Panas.....	14
2.5 Efisiensi Proses Penggorengan	16
2.6 Produk Keripik Buah.....	18
2.7 Karakteristik Mutu Produk.....	20
2.8 Kadar air.....	21

2.9	Sifat Mekanis.....	22
2.10	Uji Inderawi.....	26
BAB III	METODOLOGI PENELITIAN.....	29
3.1	Tempat dan Waktu.....	29
3.2	Alat dan Bahan.....	29
3.3	Rancangan Penelitian.....	30
3.4	Spesifikasi dan Asumsi Penelitian.....	30
3.5	Pelaksanaan Penelitian.....	32
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	42
4.1	Penelitian Pendahuluan	42
4.2	Kadar Air.....	43
4.3	Laju Penguapan.....	44
4.4	Randemen.....	45
4.5	Energi Panas Terpakai.....	46
4.5.1	Panas Sensibel.....	46
4.5.2	Energi Penguapan.....	47
4.6	Energi Panas Suplai.....	48
4.6.1	Energi LPG.....	48
4.6.2	Energi Listrik.....	49
4.7	Efisiensi Energi.....	50
4.8	Karakteristik Mutu Produk.....	51
4.8.1	Kadar Air.....	52
4.8.2	Stabilitas Batas Simpan (<i>Shelf Life Stability</i>).....	52
4.8.3	Tekstur.....	53
4.9	Uji Tekan.....	53
4.9.1	Tegangan Maksimum.....	55
4.9.2	Regangan Maksimum.....	56
4.10	Uji Organoleptik.....	57
4.10.1	Uji Kesukaan Atribut Kenampakan.....	58

4.10.2	Uji Kesukaan Atribut Bau.....	59
4.10.3	Uji Kesukaan Atribut Rasa.....	60
4.10.4	Uji Kesukaan Atribut Tekstur.....	60
BAB V.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	62
5.1	Kesimpulan.....	62
5.2	Saran.....	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	68