



	Halaman
Halaman Pengesahan.....	i
Halaman Persembahan.....	ii
Kata Pengantar.....	iii
Daftar Isi.....	v
Daftar Gambar.....	vii
Daftar Tabel.....	ix
Daftar Notasi.....	x
Inti Sari.....	xi
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar belakang penelitian.....	1
1.2. Tujuan penelitian.....	3
1.3. Kegunaan penelitian.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Kerupuk Bandung.....	4
2.2. Sorpsi air.....	8
2.3. Kadar air dalam bahan makanan.....	9
2.4. Kadar air setimbang.....	10
2.5. Aktivitas air.....	13
2.6. Isoterm Sorpsi Lembab (ISL).....	15
2.7. Fenomena histerisis.....	19
2.8. Persamaan I S L	21
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN.....	27
3.1. Bahan dan peralatan penelitian.....	27
3.2. Tahapan penelitian.....	28
3.3. Pengumpulan data.....	33
3.4. Analisis data.....	33



BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	38
4.1. Hasil penelitian.....	38
4.2. Penerapan persamaan ISL model BET, GAB dan Henderson untuk kerupuk Bandung mentah pada suhu kamar.....	40
4.3. Fenomena adsorpsi dan desorpsi kerupuk Bandung mentah pada suhu kamar.....	47
4.4. Penggunaan kurva ISL (model GAB) untuk strategi penyimpanan kerupuk Bandung mentah pada suhu kamar.....	49
BAB V. KESIMPULAN.....	55

DAFTAR PUSTAKA