



DAFTAR ISI

| | Hal |
|--|-----|
| Halaman Judul..... | 0 |
| Halaman Pengesahan..... | I |
| Persembahan..... | II |
| Kata Pengantar..... | III |
| Daftar Isi..... | V |
| Daftar Gambar..... | VII |
| Daftar Tabel..... | XI |
| Daftar Lampiran..... | XII |
| Daftar Simbol..... | XV |
| Ringkasan..... | XVI |
| Bab I. Pendahuluan..... | 1 |
| A. Latar Belakang..... | 1 |
| B. Tujuan Penelitian..... | 2 |
| C. Manfaat Penelitian..... | 3 |
| Bab II. Tinjauan Pustaka..... | 4 |
| A. Tinjauan Umum Kakao..... | 4 |
| B. Proses Pengolahan Kakao..... | 4 |
| C. Dasar-Dasar Pengeringan..... | 6 |
| D. Kadar Air Setimbang (M_e)..... | 7 |
| E. Pengeringan kakao..... | 8 |
| F. Pemanfaatan Tenaga Surya untuk pengeringan kakao..... | 10 |

| | |
|--|-----------|
| G. Faktor-Faktor yang Berpengaruh terhadap Pengerinan..... | 13 |
| Bab III. Metodologi Penelitian..... | 16 |
| A. Tempat dan Waktu Penelitian..... | 16 |
| B. Bahan dan Alat..... | 16 |
| C. Deskripsi Alat..... | 16 |
| D. Prosedur Penelitian..... | 20 |
| E. Formulasi Masalah..... | 24 |
| F. Analisis Grafis..... | 27 |
| G. Asumsi..... | 27 |
| Bab IV. Hasil dan Pembahasan..... | 29 |
| A. Distribusi Suhu..... | 29 |
| B. Laju Aliran Udara..... | 36 |
| C. Tekanan Statis..... | 38 |
| D. Laju Pengerinan..... | 42 |
| E. Kinerja Alat Pengerinan..... | 57 |
| F. Mutu Biji Kakao..... | 62 |
| Bab V. Penutup..... | 66 |
| A. Kesimpulan | 66 |
| B. Saran..... | 66 |
| Daftar Pustaka..... | 67 |
| Lampiran | |