

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	6
1.3. Hipotesis.....	6
1.4. Batasan Masalah.....	6
1.5. Tujuan.....	7
1.6. Manfaat.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1. Gabah	9
2.2. Gabah Varietas Inpari 32	10
2.3. Penyimpanan Gabah.....	12
2.4. Faktor Internal dan Eksternal Penyimpanan Gabah	14
2.4.1. Faktor Internal Penyimpanan Gabah.....	15
2.4.2. Faktor Eksternal Penyimpanan Gabah	16
2.5. Kadar Air dan Kadar Air Keseimbangan	18
2.6. Aktivitas Air	21
2.7. Pengemasan dan Permeabilitas Kemasan	23
2.8. Permeabilitas	25
2.9. Standar Mutu Gabah Kering Giling menurut SNI 0224:2023	27
2.10. Parameter Perubahan Fisik dan Penurunan Mutu Gabah.....	29
2.11. Faktor Mikrobiologis dalam Kerusakan Gabah Selama Penyimpanan.....	30
2.12. Pendugaan Kondisi Kritis dan Umur Simpan	32
BAB III METODE PENELITIAN.....	34
3.1. Pendekatan Teori	34
3.1.1. Hukum Fick.....	34
3.1.2. Persamaan Kinetika Orde.....	40
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian	44
3.3. Bahan Penelitian.....	44
3.4. Alat Penelitian	47
3.5. Tahapan Penelitian	54
3.5.1. Penelitian Pendahuluan	54
3.5.2. Rancangan Penelitian	54

3.5.3. Penelitian Utama	56
3.5.4. Analisis Data	64
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	75
4.1. Kondisi Ruang Penyimpanan Gabah.....	75
4.2. Pemodelan Keseimbangan Massa Air	79
4.2. Perubahan Sifat Fisik Gabah selama Penyimpanan	89
4.2.1. Kadar Air	89
4.2.2. Aktivitas Air	99
4.2.3. Densitas Curah	106
4.2.4. Warna.....	115
4.2.5. Mutu Fisik Menurut SNI	133
4.3. Prediksi Umur Simpan Gabah.....	147
4.4. Aplikasi Model Keseimbangan Massa untuk Prediksi Konstanta P dan Q Pada Kondisi Suhu dan RH yang Lain.....	163
BAB V PENUTUP.....	171
5.1. Kesimpulan.....	171
5.2. Saran.....	174
DAFTAR PUSTAKA	176
LAMPIRAN.....	186