

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PEGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
INTISARI.....	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Batasan Masalah.....	3
1.4 Tujuan	3
1.5 Manfaat Penelitian	3
1.6 Sistematika Penulisan	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
BAB III. LANDASAN TEORI.....	10
3.1 Beras.....	10
3.2 Kadar Air.....	10
3.3 Meter Kadar Air	12
3.3.1 Persyaratan Teknis	13
3.3.2 Persyaratan Kemetrolagian	15
3.3.3 Batas Kesalahan yang Diijinkan	17
3.3.4 Kondisi Referensi.....	17
3.3.5 Analisis Perhitungan	18
3.4 <i>Moisture Analyzer</i> HR 83	18
3.5 Metode Thermogravimetri	19
BAB IV. METODE PENELITIAN.....	20
4.1 Pelaksanaan Penelitian	20
4.2 Alat dan Bahan.....	20
4.3 Tatalaksana Penelitian.....	23
4.3.1 Persiapan Sampel	23
4.3.2 Pengukuran Kadar Air.....	23
4.4 Diagram Alir Pengujian	25

BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN	26
5.1 Data hasil pengaruh kadar air beras dengan menggunakan penggilingan manual	26
5.1.1 Uji Statistik Menggunakan Penggiling Manual Grafik <i>Boxplot</i> , Histogram, <i>Probability</i> dan <i>Test For Equal Variances</i>	28
5.2 Data hasil pengaruh kadar air beras dengan menggunakan penggilingan otomatis	32
5.2.1 Analisis Pengujian Kadar Air Beras dengan Kecepatan dan Waktu	33
5.2.2 Uji Statistik Menggunakan Penggiling Otomatis Grafik Histogram, <i>Probability</i> dan <i>Test For Equal Variances</i>	39
5.3 Pembahasan.....	45
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	48
6.1 Kesimpulan	48
6.2 Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN.....	51