

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
INTISARI.....	xvi
ABSTRAK.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian.....	4
1.3. Rumusan Masalah	5
1.4. Batasan Masalah.....	5
1.5. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Jagung.....	7
2.2. Pengeringan	9
2.2.1. <i>Cabinet dryer</i>	11
2.2.2. <i>Rotary Dryer</i>	12
2.2.3. <i>Mixed-Adsorption Drying Menggunakan Zeolite</i>	13
2.2.4. <i>Recirculated dryer</i>	14

BAB III METODE PENELITIAN	19
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	19
3.2. Alat dan Bahan	19
3.2.1. Alat	19
3.2.2. Bahan Penelitian	28
3.3. Prosedur Penelitian.....	28
3.3.1. Persiapan bahan	28
3.3.2. Pengeringan Jagung Pipilan.....	28
3.4. Parameter.....	28
3.5. Rancangan Penelitian	29
3.6. Pengambilan Data	32
3.6.1. Suhu dan RH.....	32
3.6.3. Kadar Air	32
3.6.4. Laju Pengeringan	33
3.6.5. <i>Bulk Density</i>	36
3.6.6. Kerusakan	36
3.6.7. Kebersihan	37
3.6.8. Massa LPG.....	37
3.6.9. Efisiensi	38
3.7. Analisis Data	39
3.7.1. Analisis Kinetika	39
3.7.2. Analisis Arrhenius	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	42
4.1. Suhu dan RH	42
4.1.1. Suhu.....	42

4.2. Kadar Air Biji Jagung	55
4.3. <i>Bulk Density</i>	70
4.4. Kerusakan Bijian	75
4.5. Kebersihan Bijian	80
4.6. Efisiensi Pengeringan	85
4.7. Penentuan Variasi Terbaik	86
BAB V PENUTUP	87
5.1. Kesimpulan	87
5.2. Saran	88
DAFTAR PUSTAKA	89
LAMPIRAN	91