

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN. ....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
DAFTAR NOTASI .....	xii
INTISARI.....	xiii
<i>ABSTRACT</i> .....	xiv
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar belakang .....	1
1.2. Tujuan penelitian.....	3
1.3. Batasan masalah .....	3
1.4. Manfaat penelitian.....	4
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
2.1. Pisang .....	5
2.1.1. Buah pisang ( <i>Musa paradisiaca</i> L ).....	5
2.1.2. Tepung pisang .....	6
2.2. Pengeringan.....	7
2.3. Penurunan kadar air.....	10
2.4. <i>Flash dryer</i> .....	11
<b>BAB III. METODE PENELITIAN .....</b>	<b>15</b>
3.1. . Pendekatan teori .....	15
3.1.1. Penentuan kadar air .....	15
3.1.2. Perpindahan massa selama proses pengeringan .....	15
3.1.3. Perubahan warna .....	18

3.1.4. <i>Bulk density</i> .....	19
3.2. Prosedur penelitian.....	20
3.2.1. Waktu dan tempat penelitian.....	20
3.2.2. Alat.....	20
3.2.3. Bahan .....	28
3.3. Prosedur penelitian.....	29
3.3.1. persiapan.....	29
3.3.2. Proses penyawutan .....	30
3.3.3. Proses pengeringan.....	31
3.3.4. Data yang diamati.....	32
3.4. Analisa data.....	33
3.4.1. Penentuan kadar air .....	33
3.4.2. Penentuan laju penurunan kadar air .....	33
3.4.3. Perhitungan kadar air prediksi .....	34
3.4.5. Perhitungan derajat putih dan <i>hue angle</i> .....	34
3.4.6. Uji statistika .....	34
3.5. Diagram alir penelitian.....	36
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>37</b>
4.1. Distribusi suhu ruang pengering .....	37
4.2. Perubahan kadar air.....	40
4.2.1. Perubahan kadar air selama proses pengeringan.....	40
4.2.2. Laju pengeringan.....	45
4.2.3. Kadar air prediksi dan observasi .....	47
4.3. <i>Bulk density</i> .....	49
4.4. Analisa perubahan warna .....	52
<b>BAB V. PENUTUP.....</b>	<b>58</b>
5.1. Kesimpulan .....	58
5.2. Saran.....	59
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>60</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>62</b>