

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGAJUAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
DAFTAR NOTASI.....	xvi
INTISARI.....	xvii
ABSTRACT.....	xviii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	5
1.3. Rumusan Masalah.....	5
1.4. Batasan Masalah.....	6
1.5. Manfaat.....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>8</b>
2.1. Ubi Jalar.....	8
2.1.1. Produksi Ubi Jalar.....	8
2.1.2. Komposisi Ubi Jalar.....	9

2.1.3 <i>Discoloration</i> (Perubahan Warna).....	9
2.1.4 Natrium Metabisulfit.....	10
2.1.5. Tepung Ubi Jalar.....	11
2.2. Pengeringan.....	12
2.3. <i>Pneumatic Conveying Dryer</i> .....	13
2.4. <i>Pneumatic Conveying Recirculated Dryer</i> .....	13
2.5. Analisa Teknis Proses Pengeringan.....	17
2.5.1 Laju Pengeringan.....	17
2.5.1.1. Analisis Kinetika.....	17
2.5.1.2. Energi Aktivasi dan Faktor Frekuensi Tumbukan .....	21
2.5.2. Analisis Kinerja Proses Pengeringan .....	21
2.5.2.1. <i>Specific Energy Utilization</i> (SEU) .....	22
2.5.2.2. Efisiensi pemanasan .....	22
2.5.2.3. Efisiensi pengeringan.....	23
2.5.2.4. <i>Heat Utilization Factor</i> (HUF).....	24
2.5.2.5. <i>Coefficient of Performance</i> (COP).....	25
2.5.2.6. <i>Effective Heat Efficiency</i> (EHE).....	25
2.5.2.7. Efisiensi produksi.....	25
2.5.3. Analisis Hasil Pengeringan .....	26
2.5.3.1. Kadar air .....	26
2.5.3.2. Warna .....	26
2.5.3.3. Densitas.....	27
2.5.3.4. Derajat Kehalusan .....	27
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>29</b>

3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	29
3.2. Bahan.....	29
3.3. Peralatan.....	30
3.4. Prosedur Penelitian.....	35
3.4.1. Penelitian awal.....	35
3.4.2. Penelitian utama.....	36
3.5. Analisis Data.....	42
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>44</b>
4.1. Analisis statistik hasil pengeringan.....	44
4.1.1. Kadar air akhir.....	44
4.1.2. Warna.....	47
4.1.3. Diameter bahan dan <i>Finenes Modulus</i> .....	48
4.1.4. Densitas.....	50
4.2. Analisis statistik kinerja proses pengeringan.....	52
4.2.1. <i>Specific Energy Utilization (SEU)</i> .....	52
4.2.2. Efisiensi pemanasan.....	55
4.2.3. Efisiensi pengeringan.....	57
4.2.4. <i>Heat Utilization Factor</i> dan <i>Coefficient of Performance</i> .....	60
4.2.5. <i>Effective Heat Efficiency</i> .....	63
4.2.6. Efisiensi produksi.....	65
4.3. Analisis kinetika laju pengeringan.....	67
4.4. Penentuan variasi terbaik.....	74
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>76</b>
5.1. Kesimpulan.....	76

5.2. Saran.....	76
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>78</b>