

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
MOTTO	v
LEMBAR PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRACT	ix
INTISARI.....	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR TABEL	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Batasan Masalah	2
1.5 Metode Pengumpulan Data.....	3
1.6 Sistematika Penulisan	3
BAB II LANDASAN TEORI.....	5
2.1 Tanaman Padi	5
2.1.1 Klasifikasi Ilmiah	5
2.1.2 Tipe-tipe Tanaman Padi	6
2.2 Jenis-jenis Pengeringan Bahan Pangan	10
2.2.1 Pengeringan Alami	10

2.2.2 Pengeringan Buatan	12
2.2.3 Pengeringan Gabah.....	14
2.3 Kadar Air	15
2.4 Standar Mutu Gabah	16
2.5 Perpindahan Kalor	18
2.5.1 Perpindahan Kalor Konduksi.....	19
2.5.2 Perpindahan Kalor Konveksi	22
2.5.3 Perpindahan Kalor Radiasi	23
2.6 Perhitungan Kalor Pemanasan gabah	24
2.7 Efisiensi Termal.....	26
BAB III METODE PENELITIAN	27
3.1 Alur Penelitian	27
3.2 Waktu dan Tempat Pengujian.....	28
3.3 Bahan Uji.....	28
3.4 Alat Pengering	28
3.6 Alat Ukur Penelitian	30
3.5 Peralatan Penelitian	32
3.7 Pengambilan data temperatur	35
3.8 Langkah-langkah Pengujian	35
3.8.1 Persiapan Bahan Uji (Gabah)	35
3.8.2 Persiapan Pengujian.....	36
3.8.3 Pengambilan Data.....	36
3.8.4 Hasil Penelitian dan Pembahasan	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	38
4.1 Data Hasil Pengujian	38

4.1.1 Data Umum Penelitian.....	38
4.1.2 Data Temperatur Setiap Tray dan Udara.....	39
4.2 Menghitung Kadar Air Gabah Basah	41
4.3 Perhitungan Kalor Pembakaran Gas.....	43
4.4 Perhitungan Kalor yang Terpakai Dalam Proses Pengeringan Gabah .	43
4.4.1 Perhitungan Energi Kalor Pemanasan Gabah (Q_G)	44
4.4.2 Perhitungan Energi Kalor Pemanasan Air yang Terkandung Pada Gabah (Q_w).....	44
4.4.3 Perhitungan Energi Kalor Penguapan Air Gabah (Q_{EW})	45
4.4.4 Perhitungan Total Kalor Pemanasan Gabah (Q_D)	46
4.5 Perhitungan Nilai Efisiensi Termal Alat Pengering	46
BAB V PENUTUP	47
5.1 Kesimpulan.....	48
5.2 Saran	48
DAFTAR PUSTAKA.....	50
LAMPIRAN	52