

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
DAFTAR NOTASI.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan Penelitian .....	3
1.3. Batasan Masalah .....	4
1.4. Manfaat .....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Tiwul.....	5
2.1.1. Bahan Baku Tiwul .....	5
2.1.2. Proses Pembuatan Tiwul.....	7
2.1.3. Tiwul Instan .....	7
2.2. Bahan Tambahan Tiwul Instan .....	8
2.2.1. Ubi Jalar Ungu .....	8
2.2.2. Labu Kuning .....	9
2.2.3. Gula Semut.....	10
2.3. Pengeringan Tiwul Instan .....	11
2.3.1. Faktor-Faktor yang Berpengaruh dalam Pengeringan Tiwul Instan.....	11
2.3.2. <i>Flash Dryer</i> .....	12
BAB III METODE PENELITIAN.....	15
3.1. Pelaksanaan Penelitian.....	15
3.1.1. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	15
3.1.2. Alat dan Bahan Penelitian .....	15

3.2. Proses Penelitian .....	22
3.2.1. Orientasi .....	22
3.2.2. Alur Pelaksanaan Penelitian .....	22
3.2.3. Metode Pengukuran Parameter Penelitian.....	24
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>31</b>
4.1. Parameter Kinerja <i>Flash Dryer</i> .....	31
4.1.1. Suhu dan Kelembapan Udara Selama Pengerinan .....	31
4.1.2. Konstanta Laju Pengerinan .....	32
4.1.3. Efisiensi Pengerinan .....	35
4.1.4. Pengukuran Kehilangan Massa .....	36
4.2. Parameter Kualitas Tiwul Instan Hasil Pengerinan.....	38
4.2.1. Kadar Air Bahan.....	38
4.2.2. Kadar Air Prediksi Bahan.....	40
4.2.3. Densitas Bahan .....	41
4.2.4. Ukuran Partikel.....	43
4.2.5. Uji Warna .....	45
4.2.6. Kekerasan .....	50
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>52</b>
5.1. Kesimpulan .....	52
5.2. Saran .....	53
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>54</b>