

DAFTAR ISI

HALAMAN NOMOR PESOALAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
MOTTO	v
LEMBAR PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRACT	ix
INTISARI.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	16
1.1 Latar Belakang	16
1.2 Rumusan Masalah	17
1.3 Tujuan Penelitian	17
1.4 Batasan Masalah.....	18
1.5 Sistematika Penulisan Laporan	18
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	20
2.1 Klasifikasi Padi	20
2.2 Karakteristik Gabah	20
2.3 Pengolahan Padi Pascapanen.....	21
2.3.1 Penentuan Saat Panen	21
2.3.2 Pemanenan	22
2.3.3 Pengangkutan dan Pengeringan	22
2.3.4 Pembersihan dan Sortasi	23
2.3.5 Pengemasan.....	23
2.3.6 Penyimpanan	23
2.3.7 Penggilingan.....	24

2.3.8	Standarisasi	24
2.4	Pengeringan.....	24
2.4.1	Prinsip Pengeringan	25
2.4.2	Klasifikasi Pengeringan	25
2.5	Karakteristik Pengeringan.....	27
2.5.1	Mekanisme Pengeringan	27
2.6	Menghitung Kadar Air	28
2.7	Menghitung Kalor pada Proses Pengeringan	29
2.8	Perpindahan Panas	31
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....		34
3.1	Langkah-Langkah Pengujian Gabah dengan Alat Pengering	34
3.2	Metode Pengumpulan Data	35
3.3	Proses Pengeringan Gabah.....	36
3.4	Bahan Penelitian.....	38
3.5	Alat penelitian	38
3.5.1	Kompor atau <i>Burner</i>	39
3.5.2	Gas LPG	39
3.5.3	<i>Tray</i>	39
3.5.4	<i>Blower</i>	40
3.5.5	<i>Thermocouple</i>	40
3.5.6	<i>Thermometer</i>	40
3.5.7	Timbangan Digital	41
3.5.8	Timbangan Analitik	41
3.5.9	<i>Stopwatch</i>	42
3.5.10	<i>Oven</i> Listrik.....	42
3.6	Pengoperasian Alat.....	43
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		45
4.1	Pengujian Sampel.....	45
4.2	Menghitung Kadar Air Gabah Hasil Pengeringan Menggunakan <i>Oven</i>	45
4.3	Menghitung Kalor Pemanasan Gabah Menggunakan Mesin Pengering.....	47
4.4	Menghitung Kalor Pemanasan Air.....	48

4.5	Menghitung Kalor Penguapan Air	48
4.6	Menghitung Kalor Bahan Bakar LPG.....	51
4.7	Menghitung Efisiensi Selama Proses Pengeringan	51
4.8	Pembahasan.....	51
BAB V PENUTUP.....		53
5.1	Kesimpulan	53
5.2	Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA		55