

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
MOTO	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
INTISARI	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat Penelitian	3
1.4 Batasan Masalah	3
BAB II LANDASAN TEORI	4
2.1 Tinjauan Pustaka.....	4
2.2 Dasar Teori	6
2.2.1 Kadar Air	6
2.2.2 Penentuan Kadar Air	7
2.2.3 Kapasitor.....	7
2.2.4 Kapasitansi.....	8
2.2.5 Dielektrik	9
2.2.6 Sensor Kapasitif	10
2.2.7 Daging Ayam	11

2.2.8 Daging Sapi	12
2.2.9 Daging Kambing	13
2.2.10 Arduino Uno	13
2.2.11 IC NE555	15
2.2.12 Ketidakpastian Pengukuran	18
2.2.13 Asosiasi	21
2.2.14 Analisis Korelasi	23
BAB III METODE PENELITIAN	24
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	24
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	24
3.3 Langkah-langkah Penelitian	25
3.4 Perancangan Sistem	26
3.5 Perancangan Perangkat Keras	31
3.6 Perancangan Elektronik	32
3.7 Pengujian	37
3.7.1 Pembacaan Kadar Air Wadah Kosong	37
3.7.2 Pembacaan Kadar Air Daging Ayam Wadah Isi Setengah	38
3.7.3 Pembacaan Kadar Air Daging Ayam	38
3.7.4 Pembacaan Kadar Air Daging Kambing	38
3.7.5 Pembacaan Kadar Air Daging Sapi	38
3.7.6 Pembacaan Kadar Air Daging Ayam setelah Pemanasan	38
3.7.7 Pembacaan Kadar Air Daging Ayam setelah Penambahan Air	39
3.8 Pengolahan Data	39
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	41
4.1 Implementasi Perancangan Perangkat Keras	41
4.2 Implementasi Perancangan Elektronik	42
4.3 Implementasi Perancangan Sistem	42

4.4 Hasil Pengujian Kadar Air Wadah Kosong	43
4.5 Hasil Pengujian Kadar Air Daging Ayam Wadah Isi Setengah	46
4.6 Hasil Pengujian Kadar Air Daging Ayam	49
4.7 Hasil Pengujian Kadar Air Daging Kambing	52
4.8 Hasil Pengujian Kadar Air Daging Sapi	55
4.9 Hasil Pengujian Kadar Air Daging Ayam setelah Pemanasan	59
4.10 Hasil Pengujian Kadar Air Daging Ayam setelah Penambahan Air .	62
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	68
5.1 Kesimpulan.....	68
5.2 Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN	73