

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| HALAMAN JUDUL..... | i |
| SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI | ii |
| LEMBAR PENGESAHAN | i |
| PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI | ii |
| KATA PENGANTAR | iii |
| DAFTAR ISI..... | v |
| DAFTAR GAMBAR | vii |
| DAFTAR TABEL..... | ix |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | x |
| DAFTAR NOTASI | xii |
| INTISARI..... | xiii |
| ABSTRACT..... | xiv |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah..... | 3 |
| 1.3 Batasan Masalah | 3 |
| 1.4 Tujuan Penelitian | 4 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | 5 |
| 2.1 Labu Kuning | 5 |
| 2.2 Pascapanen | 6 |
| 2.3 Pengeringan..... | 7 |
| 2.3.1 Pengeringan dengan Sinar Matahari | 8 |
| 2.3.2 Pengeringan dengan <i>Cabinet Dryer</i> | 9 |
| 2.3.3 Pengeringan dengan <i>Flash Dryer</i> | 10 |
| 2.4 Tepung Labu Kuning | 12 |
| 2.4.1 Kadar air | 13 |
| 2.4.2 Pengecilan Ukuran | 14 |
| 2.4.3 Warna..... | 15 |
| 2.4.4 <i>Bulk density</i> | 16 |
| BAB III METODOLOGI PENELITIAN..... | 18 |
| 3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian | 18 |
| 3.2 Bahan dan Alat Penelitian..... | 18 |

| | | |
|----------------------------------|---|----|
| 3.2.1 | Bahan | 18 |
| 3.2.2 | Alat..... | 19 |
| 3.3 | Rancangan Penelitian..... | 28 |
| 3.4 | Prosedur Penelitian | 29 |
| 3.4.1. | Prapenelitian | 30 |
| 3.4.2. | Proses Penelitian | 31 |
| 3.5 | Pengambilan Data | 32 |
| 3.5.1 | Pengukuran Suhu dan RH..... | 32 |
| 3.5.2 | Pengukuran Perubahan Massa | 33 |
| 3.5.3 | Pengukuran Kadar Air | 33 |
| 3.5.4 | Nilai HUF, COP, dan EHE | 35 |
| 3.5.5 | Pengujian Warna..... | 36 |
| 3.5.6 | <i>Bulk Density</i> | 37 |
| 3.5.7 | <i>Fineness Modulus</i> | 37 |
| 3.5.8 | Kandungan Proksimat..... | 38 |
| 3.5.9 | Kandungan Betakaroten..... | 40 |
| 3.6 | Analisis Data..... | 41 |
| BAB IV ASIL DAN PEMBAHASAN | | 42 |
| 4.1 | Sifat Fisik..... | 42 |
| 4.1.1 | Kadar Air | 42 |
| 4.1.2 | Warna..... | 67 |
| 4.1.3 | Diameter Bahan | 75 |
| 4.1.4 | <i>Bulk density</i> | 77 |
| 4.2 | Sifat Kimia | 79 |
| 4.2.1 | Kandungan Proksimat..... | 79 |
| 4.2.2 | Kandungan Betakaroten..... | 81 |
| 4.3 | Kinerja Mesin Pengering | 83 |
| 4.4 | Metode Pengeringan Paling Optimal | 84 |
| BAB V PENUTUP..... | | 85 |
| 5.1 | Kesimpulan | 85 |
| 5.2 | Saran | 86 |
| DAFTAR PUSTAKA | | 87 |
| LAMPIRAN..... | | 91 |