

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI .....	iii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
INTISARI.....	xviii
ABSTRACT .....	xix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	3
1.3 Manfaat.....	4
1.4 Rumusan Masalah .....	4
1.5 Batasan Masalah.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Kunyit Putih.....	5
2.2 Senyawa Fenolik Total .....	6
2.3 Pascapanen Kunyit Putih.....	7
2.4 Pengeringan .....	8
2.4.1 <i>Sun Drying</i> .....	9
2.4.2 <i>Cabinet Drying</i> .....	10
2.4.3 <i>Freeze Drying</i> .....	11
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	14
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	14
3.2 Bahan.....	14
3.3 Alat .....	14

3.3.1	Alat Utama .....	15
3.3.2	Alat Pendukung .....	19
3.4	Rancangan Penelitian .....	26
3.5	Persiapan Bahan .....	27
3.6	Prosedur Penelitian .....	27
3.6.1	Metode Pengeringan <i>Sun Drying</i> .....	29
3.6.2	Metode Pengeringan <i>Cabinet Dryer</i> .....	29
3.6.3	Metode Pengeringan <i>Freeze Drying</i> .....	29
3.7	Pengambilan Data .....	30
3.7.1	Suhu dan Kelembaban .....	30
3.7.2	Kadar Air .....	30
3.7.3	Laju Pengeringan .....	31
3.7.4	Warna .....	34
3.7.5	Penyusutan Dimensi .....	36
3.7.6	<i>Particle Density</i> .....	37
3.7.7	Kandungan Fenolik Total .....	37
3.7.8	Visualisasi Morfologi .....	38
3.8	Analisis Data .....	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....		40
4.1	Suhu Bahan dan Lingkungan .....	40
4.2	Kadar Air .....	45
4.3	Laju Pengeringan .....	47
4.4	Susut Bobot .....	63
4.5	Warna .....	65
4.6	Penyusutan Dimensi .....	78
4.7	<i>Particle Density</i> .....	83
4.8	Kandungan Fenolik Total .....	85
4.9	Visualisasi Morfologi .....	87
4.10	Metode Pengeringan Paling Optimal .....	90
BAB V KESIMPULAN .....		91
5.1	Kesimpulan .....	91

5.2	Saran .....	92
DAFTAR PUSTAKA .....		93
LAMPIRAN .....		96