

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
DAFTAR NOTASI	xviii
INTISARI	xix
ABSTRACT.....	xx
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	4
1.3 Rumusan Masalah.....	5
1.4 Batasan Masalah.....	6
1.5 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Ubi Jalar.....	8
2.1.1 Morfologi	8
2.1.2 Kandungan Gizi Ubi Jalar	9
2.1.3 Ubi Jalar Ungu	11
2.2 Pasca Panen	13
2.2.1 Umur Panen.....	13
2.2.2 Cara Panen.....	14
2.2.3 Penyimpanan.....	14
2.2.4 Cara Pengolahan.....	15

2.3 Pengeringan	15
2.3.1 Pengeringan Sinar Matahari.....	20
2.3.2 <i>Cabinet dryer</i>	20
2.3.3 <i>Flash Dryer</i>	22
2.4 Tepung Ubi Jalar Ungu.....	25
2.5 Parameter dalam Pengeringan	28
2.5.1 Kadar Air.....	28
2.5.2 Karakteristik Warna	29
2.4.2 Densitas.....	31
2.4.3 Ukuran.....	32
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	34
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	34
3.2 Bahan dan Alat Penelitian	34
3.2.1 Bahan.....	34
3.2.2 Alat	35
3.3 Prosedur Penelitian.....	50
3.3.1 Pra Penelitian	50
3.3.2 Persiapan Bahan	51
3.3.3 Rancangan Penelitian.....	52
3.3.4 Proses Penelitian.....	53
3.3.5 Pengambilan Data.....	56
3.3.6 Diagram Alir Penelitian	65
3.3.7 Analisis Data.....	68
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	69
4.1 Kandungan Fisik.....	69
4.1.1 Kadar Air.....	69
4.1.2 Karakteristik Warna	99
4.1.3 Densitas (<i>Bulk Density</i>).....	111
4.1.4 Diameter Bahan.....	115
4.2 Kandungan Kimia.....	117

4.2.1 Proksimat	117
4.2.2 Antosianin	129
4.3 Metode Perlakuan Paling Optimal.....	132
BAB V PENUTUP.....	134
5.1 Kesimpulan.....	134
5.2 Saran.....	135
DAFTAR PUSTAKA.....	136
LAMPIRAN.....	143