

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
DAFTAR NOTASI	xv
INTISARI	xvi
<i>ABSTRACT</i>	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	3
1.3. Manfaat Penelitian	4
1.4. Batasan Masalah	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Gembili	6
2.2. Inulin	7
2.3. Pengeringan	9
2.4. Metode <i>Foam Mat Drying</i>	10
2.5. Perpindahan Panas selama Pengeringan	12
2.6. Perpindahan Massa selama Pengeringan	12
2.7. <i>Cabinet dryer</i>	13
2.8. Kadar Air	14
2.9. Paramater Warna	15
BAB III METODE PENELITIAN	

3.1.	Pendekatan Teori	17
	3.1.1. Perpindahan Panas dan Massa Pada Proses Pengeringan	17
	3.1.2. Tingkat Keputihan (<i>whiteness</i>) Inulin Basah	18
3.2.	Waktu dan Tempat Penelitian	19
3.3.	Bahan dan Alat Penelitian	19
	3.3.1. Bahan	19
	3.3.2. Alat	20
3.4.	Prosedur Penelitian	20
	3.4.1. Persiapan atau Orientasi	20
	3.4.2. Pelaksanaan Penelitian	21
	3.4.2.1. Persiapan Bahan	21
	3.4.2.2. Proses Pengeringan	22
	3.4.3. Pengambilan Data	23
	3.4.3.1. Pengukuran Suhu	23
	3.4.3.2. Pengukuran Kadar Air	24
	3.4.3.3. Pengamatan Indeks Warna	24
3.5.	Analisa Data	25
	3.5.1. Metode Runge Kutta	25
	3.5.2. Perhitungan derajat keputihan (W_i) tiap waktu	28
	3.5.3. Uji Validasi	28
	3.5.4. Uji Statistik	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		
4.1.	Perubahan Kadar Air Selama Proses Pengeringan	30
4.2.	Perubahan Suhu Selama Proses Pengeringan	32
4.3	Konstanta Perpindahan Panas Konveksi (h) dan Konstanta Laju Pengeringan (k)	34
4.4	Perubahan Warna Selama Pengeringan	40
4.5	Karakteristik Tepung Inulin	46
	4.5.1. Kadar Air	47
	4.5.2. Abu	48
	4.5.3. Protein	48

4.5.4. Lemak	48
4.5.5. Karbohidrat	49
BAB V PENUTUP	
5.1. Kesimpulan	50
5.2. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	54