

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGANTAR.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
INTISARI.....	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1.Latar Belakang.....	1
1.2.Perumusan Masalah.....	3
1.3.Tujuan.....	4
1.4.Manfaat.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1.Kopi.....	5
2.2.Kopi Instan.....	6
2.3.Pengeringan.....	8
2.4. <i>Spray Dryer</i>	9
2.4.1.Bagian <i>Spray Dryer</i>	13
2.4.1.1. <i>Atomizer</i>	13
2.4.1.2. <i>Drying Chamber</i>	14
2.4.1.3. <i>Heater</i>	15
2.4.1.4. <i>Blower</i>	16
2.4.1.5. <i>Cyclone</i>	16
2.4.2. Proses Pengeringan Semprot (<i>Spray Dryer</i>).....	16
2.4.3.Faktor Utama Pengeringan Semprot (<i>Spray Dryer</i>).....	17
2.4.4.Faktor Yang Berpengaruh Pada Produk.....	19
BAB III. METODE PENELITIAN	22
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	22
3.2. Alat dan Bahan.....	22
3.2.1. Bahan.....	22
3.2.2. Alat.....	22

3.3. Tahap Penelitian.....	28
3.3.1. Persiapan atau Orientasi.....	28
3.3.2. Persiapan Bahan.....	28
3.3.3. Proses Penelitian.....	29
3.4. Cara Analisa Data.....	30
3.4.1. Metode Penetapan kadar air dengan metode oven (AOAC, 1984)	30
3.4.2. Pengukuran efisiensi produksi.....	31
3.4.3. Pengukuran derajat keputihan.....	31
3.4.4. Menentukan <i>Wettability</i>	32
3.4.5. Pengukuran Rendemen (AOAC, 1970).....	33
3.4.6. Pengukuran <i>Bulk Density</i> (Guola dan Adamopoulos, 2004)	33
3.4.7. Uji Kelarutan (Standar Nasional Indonesia, 1989).....	33
3.4.8. Uji Sensoris (Rasa, Warna dan Aroma).....	34
3.4.9. Uji Ukuran Partikel <i>SEM (Scanning Electron Microscopy)</i>	35
3.5. Data Yang Diamati.....	35
3.6. Analisa Data.....	36
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	40
4.1. Pengaruh Suhu Udara <i>Inlet</i> dan Konsentrasi Padatan Terhadap Kadar Air Akhir.....	40
4.2. Pengaruh Suhu Udara <i>Inlet</i> dan Konsentrasi padatan Terhadap Efisiensi Produksi Pengerinan.....	44
4.3. Pengaruh Suhu Udara <i>Inlet</i> dan Konsentrasi Padatan Terhadap Rendemen Hasil Pengerinan.....	47
4.4. Pengaruh Suhu Udara <i>Inlet</i> dan Konsentrasi padatan Terhadap Derajat Keputihan.....	51
4.5. Pengaruh Suhu Udara <i>Inlet</i> dan Konsentrasi padatan Terhadap Nilai Kelarutan.....	65
4.6. Pengaruh Suhu Udara <i>Inlet</i> dan Konsentrasi padatan Terhadap Nilai <i>Wettability</i>	68
4.7. Pengaruh Suhu Udara <i>Inlet</i> dan Konsentrasi padatan Terhadap Nilai <i>Bulk Density</i>	72
4.8. Pengaruh Suhu Udara <i>Inlet</i> dan Konsentrasi padatan Terhadap Bentuk dan Ukuran Partikel <i>Powder</i> Hasil Pengerinan Dengan Metode <i>Scanning Electron Microscopy</i>	77
4.9. Pengaruh Suhu Udara <i>Inlet</i> dan Konsentrasi padatan Terhadap Rasa dan Aroma Kopi <i>Powder</i> Hasil Pengerinan.....	80
BAB V. PENUTUP	85
5.1 Kesimpulan.....	83
DAFTAR PUSTAKA	