

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR GRAFIK	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
DAFTAR NOTASI	xiii
 BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	4
1.3 Tujuan	5
1.4 Manfaat	5
1.5 Batasan Masalah	6
1.6 Hipotesis	6
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Ubi Jalar	7
2.2 Pengeringan	9
2.3 Laju Pengeringan	11
2.4 Kadar Air	12
2.5 Perpindahan Panas	13
2.6 <i>Drum Dryer</i>	14
 BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Landasan Teori	17
3.2 Alat dan bahan	24
3.3 Pelaksanaan Penelitian	26
3.3.1 Penelitian Pendahuluan	26
3.3.2 Pengambilan Data	27
3.4 Analisa Data	30
3.4.1 Penurunan Kadar Air Selama Proses Pengeringan	31
3.4.2 Perpindahan Panas Proses Pengeringan	31
3.4.3 Efisiensi Pengeringan	31
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Analisis Perubahan Kadar Air Pasta Ubi Jalar	32
4.1.1 Evaluasi Proses Perubahan Kadar Air Satu Putaran Drum Dryer .	32



4.1.2 Evaluasi perubahan kadar air pada fungsi kelipatan 5 putaran drum dryer	38
4.1.3 Evaluasi perubahan kadar air satu putaran drum dryer dilanjutkan fungsi kelipatan 5 putaran drum	40
4.1.4 Penentuan kadar air prediksi	43
4.2 Optimasi Proses Sebagai Fungsi Diameter Drum.....	48
4.3 Analisis Perpindahan Panas.....	49
4.3.1 Penentuan koefisien konveksi	49
4.4 Analisis Waktu Kontak Bahan dengan Plat Drum	51
4.4 Penentuan Efisiensi Pengeringan	51
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	53
B. Saran	53
 DAFTAR PUSTAKA	 54
LAMPIRAN	55