

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
<i>ABSTRACT</i>	xv
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	4
1.3. Batasan Masalah.....	5
1.4. Manfaat	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Daun Stevia	6
2.2. <i>Carrier Agent</i>	8
2.3. Konsep Pengeringan	11
2.3. <i>Spray Dryer</i>	13
BAB III. METODE PENELITIAN	24
3.1. Waktu dan Lokasi	24
3.2. Alat dan Bahan	24
3.2.1. Alat.....	24
3.2.2. Bahan	29
3.3. Rancangan Pengambilan Data.....	30
3.3.1. Pengujian Awal <i>Nozzle</i>	30

3.3.2. Uji Coba <i>Heater</i> Pada Berbagai Debit Udara	30
3.3.3. Persiapan/Orientasi	30
3.3.4. Kalibrasi <i>Spray Dryer</i> Dengan <i>Atomizer</i> Tipe Tekan.....	31
3.3.5. Persiapan Bahan	32
3.3.6. Rancangan Penelitian	33
3.3.7. Pengambilan Data	34
3.3.8. Analisa Data	39
3.3.9. Diagram Alir Proses Penelitian.....	40
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	41
4.1. Pengaruh Suhu dan Debit Udara Pengering Terhadap Suhu Ruang Pengering	41
4.2. Pengaruh Suhu dan Debit Udara Pengering Terhadap Kadar Air Akhir Bubuk Stevia	44
4.3. Pengaruh Suhu dan Debit Udara Pengering Terhadap <i>Bulk Density</i> Bubuk Stevia.....	50
4.4. Pengaruh Suhu dan Debit Udara Pengering Terhadap Kelarutan Bubuk Stevia.....	55
4.5. Pengaruh Suhu dan Debit Udara Pengering Terhadap Warna Bubuk Stevia	58
4.6. Pengaruh Suhu dan Debit Udara Pengering Terhadap <i>Wettability</i> Bubuk Stevia	66
4.7. Pengaruh Suhu dan Debit Udara Pengering Terhadap Rendemen Bubuk Stevia	69
4.8. Pengaruh Suhu dan Debit Udara Pengering Terhadap Efisiensi Produksi Bubuk Stevia	71
BAB V. PENUTUP.....	74
5.1. Kesimpulan	74
5.2. Saran.....	75
DAFTAR PUSTAKA	76
LAMPIRAN.....	80