UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Analisis Proses Pengeringan Kerupuk Sorgum Dengan Menggunakan Pengering Tipe Hibrid Bersumber Energi
Sinar Matahari dan Biomassa**
SITI MARIYAM, Devi Yuni Susanti, STP., M.Sc. ; Dr. Joko Nugroho WK, STP., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i
HALAMAN PENGAJUAN ii
HALAMAN PENGESAHAN iii
HALAMAN PERNYATAAN iv
KATA PENGANTAR v
DAFTAR ISI vii
DAFTAR TABEL ix
DAFTAR GAMBAR xi
DAFTAR LAMPIRAN xii
INTISARI xiii
ABSTRACT xiv

BAB I. PENDAHULUAN 1
1.1. Latar Belakang 1
1.2. Tujuan Penelitian 5
1.3. Manfaat Penelitian 5
1.4. Batasan Masalah 6

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA 7
2.1. Sorgum 7
2.2. Kerupuk 11
2.3. Pengeringan 14
2.3.1. Pengertian Pengeringan 14
2.3.2. Pengeringan Matahari *(Sun Drying)* 17
2.3.3. Pengeringan Mekanis Hibrid 18
2.3.4. Faktor Pengeringan 19
2.3.5. Parameter Pengeringan 21

BAB III. METODE PENELITIAN 24
3.1. Landasan Teori 24
3.1.1. Kadar Air 24
3.1.2. Laju Pengeringan 24
3.1.3. Efisiensi Pemanasan Udara 27
3.1.4. Efisiensi Pengeringan 27
3.1.5. Uji Pemekaran 28
3.1.6. Uji Organoleptik 28
3.1.7. Analisis Statistik 29
3.2. Pelaksanaan Penelitian 29
3.2.1. Tempat dan Waktu Penelitian 29
3.2.2. Alat dan Bahan 30
3.2.2.1. Alat 30
3.2.2.2. Bahan 36
3.3. Prosedur Penelitiian 37

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Proses Pengeringan Kerupuk Sorgum Dengan Menggunakan Pengering Tipe Hibrid Bersumber Energi Sinar Matahari dan Biomassa
SITI MARIYAM, Devi Yuni Susanti, STP., M.Sc. ; Dr. Joko Nugroho WK, STP., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

3.3.1. Variasi yang dilakukan 37
3.3.2. Pengambilan Data 37
3.4. Diagram Alir Penelitian 41

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN 42
4.1. Distribusi Suhu Udara Ruang Pengering 42
4.2. Distribusi Suhu Bahan Selama Pengeringan 52
4.3. Distribusi RH dalam Ruang Pengering 56
4.4. Perubahan Kadar Air Bahan Selama Proses Pengeringan 60
4.5. Laju Pengeringan 65
4.6. Kadar Air Prediksi 72
4.7. Efisiensi Pemanasan Udara 75
4.8. Efisiensi Pengeringan 77
4.9. Hasil Uji Pemekaran Kerupuk Sorgum 79
4.10. Hasil Uji Organoleptik Kerupuk Sorgum 83

BAB V. PENUTUP 86
5.1. Kesimpulan 86
5.2. Saran 88

DAFTAR PUSTAKA 89
LAMPIRAN 94