



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan Penelitian .....	3
1.3. Manfaat Penelitian .....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Tahu .....	5
2.2. Pasteurisasi.....	9
2.3. Rancangbangun Unit Pasteurisasi.....	13
BAB III METODOLOGI .....	14
3.1. Alat dan Bahan.....	14
3.2. Lokasi Penelitian.....	15
3.3. Prosedur Penelitian .....	16
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	27
4.1. Rancangbangun Unit Pasteurisasi Tahu.....	27
4.2. Evaluasi Riwayat Suhu Tahu Selama Proses Pasteurisasi.....	32
4.3. Nilai Koefisien Perpindahan Panas Konveksi .....	37
4.4. Prediksi suhu tahu selama proses pasteurisasi .....	37
4.5. Perubahan Jumlah Mikroorganismes .....	42
4.6. Panas Disuplai Uap (Q Uap).....	43
4.7. Panas Diserap Air (Q air1).....	43
4.8. Panas Disuplai Air (Q air2).....	44
4.9. Panas Terserap Tahu (Q Tahu) .....	44



4.10. Menghitung Konsumsi Bahan Bakar .....	44
4.11. Menghitung Efisiensi Proses Pemanasan Air .....	45
4.12. Menghitung Efisiensi Proses Pasteurisasi.....	45
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>49</b>
5.1. Kesimpulan .....	49
5.2. Saran .....	50
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>51</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>53</b>