

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
INTISARI	viii
ABSTRACT	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	3
1.3. Manfaat	4
1.4. Batasan Masalah	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Tumbuhan Kakao	5
2.2. Sifat Fisik Biji Kakao	7
2.3. Peningkatan Mutu Biji Kakao	8
2.4. Penyangraian Biji Kakao	10
2.5. Suhu Penyangraian	12
2.6. Lama Penyangraian	13
2.7. Kadar Air Biji Kakao	13
2.8. Laju Perpindahan Massa	14
2.9. Perpindahan Panas	15
2.10. Sifat Fisik dan Termis Bahan	17
2.11. Analisis Warna	20
2.12. Uji Tekstur	20

2.13. Analisis Kinetika	20
2.14. Analisis <i>Arrhenius</i>	22
BAB III METODE PENELITIAN	24
3.1. Pelaksanaan Penelitian.....	24
3.1.1. Bahan dan Alat.....	24
3.2. Prosedur penelitian	26
3.3. Cara Pengukuran.....	26
3.4. Alur Penelitian Penyangraian Biji Kakao.....	29
3.5. Analisa data	30
3.5.1. Analisis Statistik	30
3.5.2. Analisis Kinetika	30
3.5.3. Analisis <i>Arrhenius</i>	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1. Suhu Bahan dan Suhu Ruang Penyangraian.....	31
4.2. Perubahan Kadar Air Selama Penyangraian.....	39
4.3. Analisis Konstanta Laju Pengerinan.....	42
4.4. Kadar Air Prediksi	48
4.5. Perpindahan Panas	58
4.6. Analisis Koefisien Pindah Panas Konveksi (h)	59
4.7. Suhu Bahan Prediksi.....	61
4.8. Perubahan Densitas Selama Pengerinan.....	71
4.9. Analisa Warna	93
4.10. Uji Tekstur	102
BAB V KESIMPULAN.....	105
5.1. Kesimpulan	105
5.2. Saran	106
DAFTAR PUSTAKA.....	107