

DAFTAR ISI

	Hal
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
 BAB I. PENDAHULUAN	 1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan.....	2
1.3. Batasan Masalah.....	3
1.4. Manfaat.....	3
 BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	 4
2.1. Sorgum.....	6
2.2. Kandungan Sorgum.....	6
2.3. Pemanfaatan Sorgum.....	7
2.4. Nasi Sorgum Instan.....	8
2.5. Pengeringan.....	11
2.6. Sifat Fisik Bahan Setelah Pengeringan.....	14
 BAB III. METODE PENELITIAN	 18
3.1. Landasan Teori.....	18
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian.....	19
3.3. Bahan dan Alat Penelitian.....	22
3.4. Prosedur Penelitian.....	26
3.5. Rancangan Penelitian.....	29
3.6. Analisa Data.....	32
 BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	 38
4.1. Suhu Proses Pengeringan.....	38
4.2. Koefisien Perpindahan Panas Konveksi.....	39
4.3. Suhu Bahan Prediksi.....	42
4.4. Densitas Bahan.....	43
4.5. <i>Bulk Density</i>	45
4.6. Daya Serap Air.....	47
4.7. Tekstur Bahan.....	49
4.8. Rendemen.....	52

4.9. Warna.....	54
BAB V. PENUTUP.....	59
5.1. Kesimpulan.....	59
5.2. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN.....	66