

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	vi
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar.....	x
Daftar Lampiran	xi
Intisari	xii
<i>Abstract</i>	xiii
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian.....	4
1.3. Manfaat Penelitian.....	5
1.4. Batasan Masalah.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Tanaman Stevia.....	7
2.1.1 Steviosida	9
2.2. Ekstraksi Stevia	10
2.3. Pengeringan	12
2.4. Pengeringan semprot (<i>Spray Dryer</i>)	14
2.5. Parameter dalam <i>Spray Dryer</i>	19
2.5.1 <i>Carrier Agent</i>	19
2.5.2 Laju Aliran bahan.....	21
2.5.3 Suhu Udara Masuk	22
2.5.4 Laju Aliran Udara.....	23
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	25
3.1. Waktu dan Tempat	25
3.2. Bahan dan Alat	25

3.2.1	Bahan.....	25
3.2.2	Alat.....	25
3.3.	Tahapan Penelitian	32
3.3.1	Persiapan Bahan	32
3.3.2	Proses Penelitian	33
3.4.	Rancangan Penelitian	34
3.5.	Parameter yang Diukur.....	35
3.5.1	Pengukuran Suhu.....	35
3.5.2	Pengukuran Massa.....	35
3.5.3	Pengukuran Viskositas	35
3.5.4	Pengukuran Brix.....	36
3.5.5	Kadar Air (<i>Moisture Content</i>).....	36
3.5.6	Densitas (<i>Bulk Density</i>).....	36
3.5.7	Warna (Derajat Keputihan)	37
3.5.8	Kelarutan	38
3.5.9	<i>Wettability</i>	38
3.6.	Pengukuran Kinerja Alat.....	38
3.6.1	Rendemen Proses Pengeringan	38
3.6.2	Efisiensi Produksi.....	39
3.7.	Analisa Data	39
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	40
4.1.	Suhu Pengeringan.....	40
4.2.	Kadar Air Akhir	41
4.3.	<i>Bulk Density</i>	46
4.4.	Warna (Derajat Keputihan)	50
4.5.	<i>Wettability</i>	54
4.6.	Kelarutan	59
4.7.	Rendemen.....	62
4.8.	Efisiensi Produksi.....	66
4.9.	Kualitas Fisik Serbuk dan Kinerja Alat <i>Spray dryer</i>	70
BAB V	PENUTUP.....	73
5.1.	Kesimpulan	73

5.2. Saran	73
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN.....	80