

## DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	i
HALAMAN PENGANTAR.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
DAFTAR NOTASI.....	xiv
INTISARI .....	xv
<i>ABSTRACT</i> .....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	3
1.3 Manfaat Penelitian.....	4
1.4 Batasan Penelitian .....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1 Parsley .....	5
2.2 Pengeringan .....	8
2.3 Pengering Hibrid .....	10
2.4 Kadar Air.....	12
2.5 Panas Jenis/Panas Spesifik (Cp).....	13
BAB III METODE PENELITIAN .....	14
3.1 Pendekatan Teori .....	14
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian .....	15
3.2.1 Tempat Penelitian.....	15
3.2.2 Waktu Penelitian .....	16
3.3 Alat dan Bahan Penelitian .....	16

3.3.1 Alat .....	16
3.3.2 Bahan .....	21
3.4 Proses Penelitian .....	21
3.4.1 Persiapan atau Orientasi .....	21
3.4.2 Pelaksanaan Penelitian .....	22
3.5 Analisis Data .....	30
3.5.1 Penentuan Kadar Air db ( <i>dry basis</i> ) dan wb ( <i>wet basis</i> ) .....	30
3.5.2 Penentuan Panas Jenis Produk ( <i>C<sub>p</sub></i> ) .....	30
3.5.3 Penentuan Nilai <i>h</i> dan <i>k</i> dengan Metode <i>Runge Kutta</i> .....	31
3.5.4 Uji validasi .....	33
3.5.5 Uji Statistik .....	33
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>35</b>
4.1 Perubahan Suhu dan Kadar Air Bahan Selama Proses Pengeringan .....	35
4.1.1 Perubahan Suhu Bahan dan Kadar Air pada Berbagai Metode Pengering .....	35
4.1.2 Perbandingan Suhu dan Kadar Air Bahan antara Pengering Hibrid Tanpa Pemanas dengan Penjemuran Langsung (Kontrol) .....	45
4.1.3 Perbandingan Suhu dan Kadar Air Bahan antara Pengering Hibrid dengan Pemanas dengan Penjemuran Langsung (Kontrol) .....	49
4.2 Penentuan Nilai <i>h</i> dan <i>k</i> Menggunakan Persamaan Pengeringan .....	53
4.3 Validasi Persamaan Pengeringan yang diterapkan pada Pengeringan Daun Parsley .....	56
4.4 Analisis Statistik Nilai <i>h</i> dan <i>k</i> Hasil Simulasi .....	58
4.5 Aplikasi Model pada Pengeringan Daun Parsley .....	59
4.6 Penampakan Visual Bubuk Parsley .....	60
<b>BAB V KESIMPULAN .....</b>	<b>62</b>
5.1 Kesimpulan .....	62
5.2 Saran .....	63
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>64</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>67</b>