



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan dan Manfaat Penelitian	3
1.2.1. Tujuan Penelitian	3
1.2.2. Manfaat Penelitian	3
1.3. Batasan Masalah.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. <i>Stevia (Stevia rebaudiana)</i>	5
2.2. Konsep Pendingeran	7
2.3. <i>Spray Dryer</i>	8
2.4. Komponen <i>Spray Dryer</i>	12
2.5. Parameter Kritis dalam <i>Spray Dryer</i>	15
2.6. Suhu Udara Pendinger.....	16
2.7. Maltodekstrin	18
2.8. Hipotesis.....	19
BAB III. METODE PENELITIAN	20
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian	20
3.2. Bahan.....	20
3.3. Peralatan	20
3.4. Tahapan Penelitian	29
3.4.1. Penelitian Pendahuluan	29
3.4.2. Persiapan Bahan	30
3.5. Rancangan Penelitian	31
3.6. Pengambilan Data	33
3.6.1. Pengukuran Massa	33
3.6.2. Pengukuran Total Padatan	34
3.6.3. Pengukuran Suhu	34
3.6.4. Pengukuran Waktu	35



3.6.5. Pengukuran Kadar Air Akhir	35
3.6.6. Pengukuran Densitas (<i>Bulk Density</i>).....	35
3.6.7. Pengukuran Kelarutan	36
3.6.8. Pengukuran <i>Wettability</i>	37
3.6.9. Uji Warna LAB	37
3.7. Pengukuran Kinerja Alat	37
3.7.1. Pengukuran Rendemen	37
3.7.2. Efisiensi Produksi	38
3.8. Analisa Data	38
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	39
4.1. Suhu Udara Pengeringan	39
4.2. Kadar Air Bubuk Stevia	41
4.3. <i>Bulk Density</i> Bubuk Stevia.....	44
4.4. Kelarutan Bubuk Stevia	48
4.5. <i>Wettability</i> Bubuk Stevia.....	50
4.6. Derajat Keputihan, Chroma dan <i>Hue Angle</i> Bubuk Stevia	53
4.7. Rendemen Bubuk Stevia	61
4.8. Efisiensi Produksi Bubuk Stevia	63
BAB V. PENUTUP	67
5.1. Kesimpulan	67
5.2. Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN.....	73