

DAFTAR ISI

Halaman Judul	ii
Halaman Pengesahan	iii
Halaman Pernyataan	iv
Halaman Persembahan	v
Kata Pengantar	vi
Daftar Isi	ix
Daftar Tabel	xii
Daftar Gambar	xiii
Daftar Lampiran	xv
Intisari	xvi
<i>Abstract</i>	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	3
1.3 Manfaat	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Umbi Gembili	5
2.2 Inulin	9
2.3 Ekstraksi	13
2.4 Proses Sentrifugasi	15
2.5 Perpindahan Panas	16
2.5.1 Konveksi	16
2.5.2 Konduksi	16
2.6 Panas Spesifik	17
2.7 Kadar <i>Brix</i>	18
2.8 Parameter Warna	18
2.9 Energi Aktivasi	20
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	21

3.1 Landasan Teori	21
3.1.1 Proses Ekstraksi	21
3.1.2 Penentuan Nilai Panas Spesifik Bahan	24
3.1.3 Penentuan Nilai Koefisien Perpindahan Panas gabungan (U) ...	24
3.1.4 Penentuan Nilai Konstanta Laju Perubahan <i>Brix</i> (k_{brix})	25
3.1.5 Penentuan Nilai Konstanta Laju Derajat Keputihan (k_{wi})	26
3.1.6 Penentuan Nilai Rendemen	27
3.1.7 Analisis Statistik	27
3.1.8 Energi Aktivasi (E_a)	27
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	28
3.3 Alat dan Bahan Penelitian	28
3.3.1 Alat	28
3.3.2 Bahan	28
3.4 Prosedur Penelitian	29
3.4.1 Pelaksanaan Penelitian	29
3.4.1.1 Persiapan Alat dan Bahan	29
3.4.1.2 Proses Ekstraksi	29
3.4.1.3 Proses Sentrifugasi	30
3.4.1.4 Proses Pengeringan	31
3.4.1.5 Pengukuran <i>Brix</i>	31
3.4.2 Pengambilan Data	31
3.4.3 Analisis Data	32
3.4.4 Diagram Alir Penelitian	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	35
4.1 Karakteristik Bahan baku Chip Gembili	34
4.1.1 Kadar Air	34
4.1.2 Kadar Abu	35
4.1.3 Kadar Protein	35
4.1.4 Kadar Lemak	36
4.1.5 Kadar Karbohidrat	36
4.2 Kenaikan Suhu Bahan Selama proses Ekstraksi	36

4.3 Nilai Panas Spesifik Bahan Baku	38
4.4 Nilai Koefisien Perpindahan Panas Gabungan	40
4.5 Nilai Konstanta Laju Perubahan <i>Brix</i>	44
4.6 Laju Perubahan <i>Whiteness</i>	47
4.7 Rendemen	52
4.8 Energi Aktivasi (Ea)	53
BAB V PENUTUP	57
5.1 Kesimpulan	57
5.2 Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	64