

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN NOMOR PERSOALAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
LEMBAR PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR.....	vi
INTISARI	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan penelitian.....	2
1.4 Batasan Masalah.....	2
1.5 Metode Pengumpulan Data	3
1.6 Sistematika penulisan.....	3
BAB II LANDASAN TEORI	5
2.1 Tanaman Cengkeh.....	5
2.1.1 Tipe-Tipe Cengkeh.....	7
2.1.2 Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Cengkeh	9
2.2 Pengolahan Cengkeh.....	10
2.2.1 Panen	11
2.2.2 Sortasi Basah	11
2.2.3 Pemeraman	12
2.2.4 Pengeringan	12
2.2.5 Sortasi Kering.....	12
2.2.6 Pengemasan	13

2.3 Karakteristik Pengeringan	13
2.3.1 Kadar air	13
2.3.2 Laju Pengeringan.....	14
2.3.3 Kadar Air Keseimbangan	14
2.4 Faktor Utama yang Mempengaruhi Proses Pengeringan	14
2.4.1 Temperatur	14
2.4.2 Kelembaban.....	15
2.5 Proses Pengeringan	17
2.6 Proses Pengeringan Cengkeh Dengan Alat Pengereng.....	18
2.7 Kadar Air dan Bahan.....	18
2.8 Menghitung Efisiensi Alat Pengereng	19
BAB III METODE PENELITIAN	22
3.1 Alur Proses Pengeringan Cengkeh.....	22
3.2 Bahan Penelitian.....	22
3.3 Alat.....	23
3.3.1 <i>Burner</i>	24
3.3.2 Plat Pemanas.....	25
3.3.3 Saluran Udara	25
3.3.4 Sirip Pemanas	26
3.3.5 <i>Tray</i>	26
3.3.6 Pemutar <i>Tray</i>	28
3.3.7 Termometer	29
3.3.8 Saluran pembuangan	29
3.4 Penelitian.....	30
BAB IV PEMBAHASAN.....	33
4.1 Unjuk Kerja Alat Tanpa Beban.....	33
4.2 Menghitung Efisiensi Termal Alat Pengereng.....	35
4.3 Menghitung Kadar Air	37
4.4 Evaluasi Kinerja Alat	39
BAB V PENUTUP	40
5.1 Kesimpulan	40

5.2 Saran.....	40
----------------	----

DAFTAR PUSTAKA	41
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN	
-----------------	--