

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSOALAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
INTISARI	ix
<i>ABSTRACT</i>	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR TABEL	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Batasan Masalah.....	3
1.5 Metode Pengumpulan Data	3
1.6 Sistematika Penulisan	4

BAB 2 LANDASAN TEORI	5
2.1 Biji Kakao	5
2.1.1 Klasifikasi Ilmiah	5
2.1.2 Anatomi Biji Kakao	6
2.2 Pengolahan Biji Kakao Menuju SNI.....	7
2.2.1 Panen	7
2.2.2 Sortasi.....	8
2.2.3 Pemeraman	8
2.2.4 Pemecahan Buah	8
2.2.5 Sortasi Biji Kakao Basah.....	9
2.2.6 Fermentasi	9
2.2.7 Perendaman dan Pencucian.....	11
2.2.8 Pengeringan.....	11
2.2.9 Sortasi Biji Kering.....	12
2.2.10 Pengemasan dan Penyimpanan	12
2.3 Faktor Utama yang Mempengaruhi Proses Pengeringan	13
2.3.1 Temperatur	13
2.3.2 Kelembapan.....	15
2.4 Proses Pengeringan	17
2.5 Proses Pengeringan Kakao dengan Alat Pening	19
2.6 Kadar Air dan Bahan.....	19
2.7 Menghitung Efisiensi Alat Pening	20
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	23
3.1 Alur Proses Pengeringan Biji kakao.....	23
3.2 Bahan Penelitian.....	23
3.3 Alat.....	24
3.3.1 <i>Burner</i>	25
3.3.2 Plat Pemanas	27
3.3.3 Saluran Udara.....	28

3.3.4 Sirip Pemanas	28
3.3.5 <i>Tray</i>	28
3.3.6 Pemutar <i>Tray</i>	30
3.3.7 Termometer	30
3.3.8 Saluran Pembuangan	31
3.4 Penelitian	31
BAB 4 PEMBAHASAN	34
4.1 Unjuk Kerja Alat Tanpa Beban	34
4.2 Unjuk Kerja Tanpa <i>Blower</i>	34
4.3 Menghitung Efisiensi Termal Alat Pengering.....	35
BAB 5 KESIMPULAN & SARAN	41
5.1 Kesimpulan.....	41
5.2 Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN.....	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Biji kakao kering	6
Gambar 2.2. Anatomi kakao	6
Gambar 2.3. Diagram alir pengolahan biji kakao	7
Gambar 2.4. Kotak fermentasi	10
Gambar 2.5. Perendaman dan pencucian biji kakao fermentasi	11
Gambar 2.6. Pengeringan biji kakao	12
Gambar 2.7. Sortasi biji kakao kering.....	13
Gambar 3.1. Alur proses pengeringan biji kakao.....	23
Gambar 3.2. Biji kakao basah jenis <i>bulk</i> yang sudah difermentasi.....	24
Gambar 3.3. Alat pengering biji kakao bertingkat.....	24
Gambar 3.4. Sketsa alat pengering biji kakao bertingkat	25
Gambar 3.5. <i>Burner</i>	26
Gambar 3.6. Pipa saluran	26
Gambar 3.7. Katup pengatur gas.....	27
Gambar 3.8. Plat pemanas.....	27
Gambar 3.9. Lima set <i>tray</i>	28
Gambar 3.10. Prinsip kerja ' <i>Rotating Parts of Tray</i> '	29
Gambar 3.11. <i>Tray</i> penampungan sementara.....	30
Gambar 3.12. Pemutar <i>tray</i>	30

Gambar 3.13. Termometer	31
Gambar 3.14. Saluran pembuangan	31
Gambar 3.15. Peersiapan awal mesin	32
Gambar 3.16. Seting katup trotel	32
Gambar 3.17. Penyebaran biji kakao	32
Gambar 3.18. Menyalakan <i>blower</i>	32
Gambar 3.19. Relokasi biji kakao	33
Gambar 3.20. <i>Tray</i> penampung sementara	33
Gambar 4.1. Grafik perubahan temperatur <i>tray</i> tanpa beban.....	34
Gambar 4.2. Grafik perubahan temperatur <i>tray</i> tanpa <i>blower</i>	35

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1. Data pengeringan hari pertama	37
Tabel 4.2. Data pengeringan hari kedua.....	38