

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
DAFTAR NOTASI	xv
INTISARI.....	xvi
ABSTRACT.....	xvii
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 rebaudiana</i>	5
2.2. Pengeringan	7
2.3. <i>Spray Dryer</i>	9
2.4. Proses Pengeringan <i>Spray Dryer</i>	11
2.5. Komponen <i>Spray Dryer</i>	11
2.5.1. <i>Heater</i>	11
2.5.2. <i>Atomizer</i>	12
2.5.3. <i>Drying Chamber</i>	13
2.5.4. Cyclone Separator	18
2.6. <i>Suhu Inlet</i>	18
2.7. Maltodekstrin.....	19
2.8. Karakteristik Bubuk.....	20
BAB III. METODE PENELITIAN	26
3.1.Lokasi dan Waktu.....	26
3.2.Bahan dan Alat	26
3.2.1. Bahan	26
3.2.2. Peralatan.....	26
3.3.Persiapan Bahan	34
3.4.Proses Penelitian.....	35

3.5.Rancangan Percobaan.....	36
3.6.Pengambilan Data.....	37
3.6.1. Pengukuran Massa	37
3.6.2. Pengukuran Kadar Brix	38
3.6.3. Pengukuran Suhu	38
3.6.4. Pengukuran Waktu.....	38
3.6.5. Pengukuran Rendemen	38
3.6.6. Pengukuran Efisiensi Produksi	39
3.6.7. Pengukuran Indikator Kualitas Bubuk.....	39
3.7.Kualitas Produk	39
3.7.1. Pengukuran Kadar Air	39
3.7.2. Pengukuran Warna.....	40
3.7.3. Pengukuran <i>Bulk Density</i>	41
3.7.4. Pengukuran <i>Wettability</i>	41
3.7.5. Pengukuran Kelarutan (<i>Solubility</i>).....	42
3.7.6. Pengukuran Distribusi Ukuran Partikel	43
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	46
4.1.Kondisi Ruang Pengering.....	46
4.2.Kadar Air	49
4.3. <i>Bulk Density</i>	53
4.4.Kelarutan	60
4.5.Kebasahan (Wetabilitas)	62
4.6.Distribusi Partikel.....	66
4.7.Warna	74
4.8.Rendemen	84
4.9.Efisiensi Produksi.....	88
BAB V. PENUTUP.....	93
5.1.Kesimpulan.....	93
5.2.Saran	94
DAFTAR PUSTAKA	95
LAMPIRAN.....