

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN NOMOR PERSOALAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
MOTTO	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
HALAMAN PERNYATAAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRACT	ix
INTISARI	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	2
1.5 Metode Pengumpulan Data.....	3
1.6 Sistematika Penulisan	3
BAB 2 LANDASAN TEORI	5
2.1 Peralatan Utama.....	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	8
2.2.6 Fermentasi.....	8
2.2.7 Perendaman dan Pencucian.....	10
2.2.8 Pengeringan.....	11
2.2.9 Sortasi Biji Kakao Kering.....	11
2.2.10 Pengemasan dan Penyimpanan	12
2.3 Faktor Utama yang Mempengaruhi Proses Pengeringan	12
2.3.1 Temperatur	12
2.3.2 Kelembaban	14
2.4 Proses Pengeringan.....	16
2.5 Proses Pengeringan Kakao dengan Alat Pengering.....	17
2.6 Kadar Air dan Bahan	17
2.7 Menghitung Efisiensi Termal Alat Pengering	19
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	21
3.1 Alur Proses Pengeringan	21
3.2 Bahan Penelitian	21
3.3 Alat	22
3.3.1 <i>Burner</i>	23
3.3.2 Plat Pemanas	24
3.3.3 Saluran Udara.....	25
3.3.4 Sirip Pemanas.....	25
3.3.5 <i>Tray</i>	25
3.3.6 Pemutar <i>Tray</i>	27
3.3.7 Termometer.....	27
3.3.7 Saluran Pembuangan.....	27
3.4 Penelitian	28

BAB 4 PEMBAHASAN	31
4.1 Unjuk Kerja Alat Tanpa Beban	31
4.2 Unjuk Kerja Alat Tanpa <i>Blower</i>	31
4.3 Menghitung Efisiensi Termal Alat Pendinger	32
BAB 5 PENUTUP	36
5.1 Kesimpulan.....	36
5.2 Saran	36
DAFTAR PUSTAKA.....	37
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Biji kakao kering	6
Gambar 2.2 Anatomi kakao	6
Gambar 2.3 Diagram alur pengolahan biji kakao	7
Gambar 2.4 Kotak fermentasi yang umum digunakan	9
Gambar 2.5 Perendaman dan pencucian biji kakao terfermentasi	10
Gambar 2.6 Pengeringan biji kakao	11
Gambar 2.7 Sortasi biji kakao kering.....	12
Gambar 3.1 Alur proses pengeringan biji kakao	21
Gambar 3.2 Biji kakao basah jenis <i>bulk</i> yang sudah di fermentasi.....	21
Gambar 3.3 Alat pengering biji kakao bertingkat tipe ' <i>Rotating Parts of Tray</i> ' ..	22
Gambar 3.4 Sketsa alat pengering biji kakao tipe ' <i>Rotating Parts of Tray</i> '	22
Gambar 3.5 <i>Burner</i>	23
Gambar 3.6 Pipa saluran	23
Gambar 3.7 Katup pengatur gas.....	24
Gambar 3.8 Plat pemanas	24
Gambar 3.9 Lima <i>set tray</i>	25
Gambar 3.10 <i>Rotating Parts of Tray</i>	26
Gambar 3.11 <i>Tray</i> penampungan sementara	26
Gambar 3.12 Pemutar <i>tray</i>	27
Gambar 3.13 Termometer	27
Gambar 3.14 Saluran pembuangan	28
Gambar 3.15 Persiapan awal.....	28

Gambar 3.16 Seting katup <i>trotel</i>	28
Gambar 3.17 Penyebaran biji kakao	29
Gambar 3.18 Menghidupkan <i>blower</i>	29
Gambar 3.19 Proses relokasi biji kakao.....	29
Gambar 3.20 Biji kakao di <i>tray</i> penampung sementara.....	29
Gambar 4.1 Grafik perubahan temperatur <i>tray</i> tanpa beban.....	31
Gambar 4.2 Grafik perubahan temperatur <i>tray</i> tanpa <i>blower</i>	32

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Data pengeringan hari pertama	33
Tabel 4.2 Data pengeringan hari kedua	34