

## DAFTAR ISI

### Halaman

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	v
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR SIMBOL</b> .....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan .....	2
1.3. Manfaat .....	2
1.4. Batasan Masalah .....	2
1.5. Sistematika Penulisan .....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
2.1. Teori Dasar Kakao .....	4
2.1.1 Morfologi Kakao.....	5
2.1.2 Kandungan Kimia Kakao.....	9
2.1.3 Pengolahan Kakao.....	9
2.2. Teori Dasar Pengeringan .....	11
2.2.1 Pengertian Dan Tujuan Pengeringan .....	11
2.2.2 Tipe Alat Pengering.....	14
2.2.3 Teori Pengeringan.....	17
2.2.4 Teori Perpindahan Panas Pada <i>Tray Dryer</i> .....	19
2.2.5 Dasar – dasar Psikometri.....	23
2.2.6 Perhitungan Efisiensi Alat Pengering .....	25
<b>BAB III METODOLOGI</b> .....	<b>26</b>
3.1. Metodologi Pengujian .....	26

3.2.	Instalasi Pengujian Alat Pengering .....	26
3.3.	Peralatan Pada Mesin Pengering <i>Tray Dryer</i> .....	28
3.4.	Alat Ukur .....	30
3.5.	Sistematika Pengujian .....	33
3.6.	Perancangan pengujian .....	33
3.6.1.	Bahan uji .....	33
3.6.2.	Variabel Yang Diukur .....	33
3.6.3.	Prosedur Pengujian .....	33
3.6.4.	Parameter Yang Digunakan .....	34
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>36</b>
4.1.	Data Pengujian.....	36
4.2	Contoh Perhitungan.....	36
4.2.1	Perhitungan Kadar Air Yang Menguap .....	36
4.2.2	Perhitungan Dan Menentukan Efisiensi Alat Pengering .....	37
4.3	Tabel Perhitungan .....	38
4.4	Analisa dan Pembahasan .....	40
<b>BAB V</b>	<b>PENUTUP.....</b>	<b>45</b>
5.1.	Kesimpulan .....	45
5.2.	Saran .....	45

## DAFTAR PUSTAKA

## LAMPIRAN