

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	i
PERYATAAN ORISINALITAS HASIL PENELITIAN	I
KATA PENGANTAR	ii
RINGKASAN	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
 BAB 1. PENDAHULUAN	 1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	1
1.3. Tujuan Penelitian	2
1.4. Hasil Yang Diharapkan	2
1.5. Ruang Lingkup Penelitian	2
1.6. Kerangka Konsep	3
 BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	 5
2.1. Mekanisme Proses Pengeringan	5
2.2. Kesesuaian Alat Pengering	9
2.3. Perpindahan Kalor di Dalam Pengering	10
2.4. Beban Kalor Pengeringan	10
2.5. Keseimbangan Fasa Uap dan Fasa cair dalam Pengeringan	12
2.6. Laju Pengeringan Tepung Hidrolisat Protein Tempe Afkir	13
2.7. Alur Optimasi Mesin Pengering	16
2.8. Skematik Fenomena Pengeringan Bahan Pangan	17
2.9. Sifat-sifat Udara Pengering (<i>drying air</i>)	18
2.10. Karakteristik Tepung HPTA	19
2.11. Kinetika Pengeringan bahan Pangan (<i>drying kinetics of foods</i>)....	21
 BAB III METODE PENELITIAN	 22
3.1. Materi Penelitian	22
3.2. Lokasi dan Jangka Waktu Penelitian	23
3.3. Jenis dan Rancangan Penelitian	23
3.4. Teknik Pengambilan dan Pengumpulan Data	24
3.5. Teknik Analisa Data	25

BAB IV	GAMBARAN UMUM PENELITIAN	26
4.1.	Sentra UMKM Tempe Kabupaten Sidoarjo	26
4.2.	Sentra UMKM Tempe Kabupaten Malang	30
BAB V.	HASIL DAN PEMBAHASAN	33
5.1.	Kualitas Tepung Hidrolisat Protein Tempe Afkir	33
5.2.	Rancang Design Mesin Pengering Tepung HPTA	34
5.2.1	Perhitungan Beban Pengeringan Mesin Pengering	34
5.2.2	Menentukan Hubungan Antara Suhu Mesin Pengering dan Kecepatan Aliran Udara Kering terhadap Kadar Air	36
5.2.3	Menentukan Hubungan Laju Pengeringan dengan Waktu	37
5.2.4	Menentukan Hubungan antara Laju Pengeringan dan Kadar Air	39
5.2.5	Menentukan Model Empiris Pengeringan	40
5.2.6	Uji Beda Rata-Rata Parameter Kualitas Tepung HPTA	42
5.3.	Potensi dan Peluang Pemanfaatan Tepung HPTA	44
5.3.1	Bumbu Tabur (Snack Savory Flavours)	44
5.3.2	Brownies Coklat	45
5.3.3	Kerupuk Ikan	47
5.3.4	Bubur Bayi	48
5.3.5	Biscuit Crackers	48
5.4	Aspek Kelayakan Finansial Industri Pengolahan Tepung HPTA ...	50
BAB VI.	KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	53
6.1.	Kesimpulan	53
6.2.	Rekomendasi	54
	DAFTAR PUSTAKA	56
	LAMPIRAN	59