

DAFTAR GAMBAR

| Gambar | Halaman |
|--|---------|
| 1. Struktur kacang merah (<i>Phaseolus vulgaris</i>) internal (kiri) dan eksternal (kanan) | 5 |
| 2. Kacang merah..... | 6 |
| 3. Perendaman biji kacang merah di dalam <i>water bath</i> | 13 |
| 4. Diagram alir proses perlakuan perendaman kacang merah..... | 14 |
| 5. Orientasi pengukuran biji kacang merah..... | 15 |
| 6. Penampang silinder | 18 |
| 7. Grafik perubahan panjang kacang merah selama perendaman pada suhu yang berbeda. | 20 |
| 8. Grafik perubahan lebar kacang merah selama perendaman pada suhu yang berbeda. | 20 |
| 9. Grafik perubahan tinggi kacang merah selama perendaman pada suhu yang berbeda. | 21 |
| 10. Perubahan kacang merah pada awal perendaman | 23 |
| 11. Grafik pengaruh suhu perendaman terhadap perubahan berat kacang merah | 25 |
| 12. Grafik nilai koefisien difusi air perendaman kacang merah pada suhu yang berbeda. | 26 |
| 13. Grafik pengaruh suhu perendaman terhadap perubahan kadar air kacang merah | 29 |
| 14. Grafik riwayat suhu perendaman | 30 |
| 15. (a) <i>Water bath</i> dan (b) Kacang merah dalam <i>water bath</i> | 62 |
| 16. (a)Timbangan digital OHAUS dan (b) Digital caliper..... | 62 |

| | |
|--|----|
| 17. (a) Oven listrik dan (b) Desikator | 63 |
| 18. Foto-foto perubahan fisik kacang merah pada perendaman suhu 28°C | 64 |
| 19. Foto-foto perubahan fisik kacang merah pada perendaman suhu 35°C | 67 |
| 20. Foto-foto perubahan fisik kacang merah pada perendaman suhu 40°C | 70 |
| 21. Foto-foto perubahan fisik kacang merah pada perendaman suhu 45°C | 73 |
| 22. Foto-foto perubahan fisik kacang merah pada perendaman suhu 50°C | 76 |