

## DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	viii
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian.....	2
C. Manfaat Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Biji Kacang Merah .....	4
B. Difusi.....	7
C. Laju Difusi Air .....	8
D. Perendaman .....	9
III. METODOLOGI PENELITIAN.....	10
A. Tempat dan Waktu .....	10
B. Alat dan Bahan .....	10
C. Metode Penelitian.....	10
a. Persiapan Alat dan Bahan.....	10
b. Prosedur Penelitian .....	11
D. Diagram Alir Penelitian .....	14
E. Parameter Pengamatan .....	15
a. Dimensi Kacang Merah .....	15
b. Berat Bahan .....	15
c. Riwayat Suhu Perendaman.....	15
F. Analisis Data .....	16
a. Kadar Air .....	16
b. Difusivitas Air .....	16

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	19
A. Pengaruh Suhu Perendaman Terhadap Perubahan Dimensi Kacang Merah .....	19
B. Pengaruh Suhu Perendaman Terhadap Perubahan Berat Kacang Merah .....	24
C. Pengaruh Suhu Perendaman Terhadap Perubahan Kadar Air dan Koefisien Difusi Kacang Merah .....	26
D. Riwayat Suhu Perendaman.....	30
V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	32
A. Kesimpulan.....	32
B. Saran.....	32
DAFTAR PUSTAKA .....	34
LAMPIRAN.....	36