

## DAFTAR ISI

<b>DAFTAR ISI</b> .....	ii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	iii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	iv
<b>I.PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	3
C. Manfaat .....	4
D. Kerangka Pemikiran.....	4
<b>II.TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	6
A. Biji Jagung .....	6
B. Tongkol Jagung.....	9
C. Pengeringan.....	12
D. Pengaruh Suhu Terhadap Pengeringan .....	16
<b>III.METODE PENELITIAN</b> .....	18
A. Waktu dan Tempat .....	18
B. Alat dan Bahan.....	18
C. Prosedur Penelitian.....	18
D. Pengamatan .....	23
E. Analisis Data .....	24
1. Beban uap air .....	24
2. Laju pengeringan .....	24
3. Kadar Air .....	24

4. Energi yang dibutuhkan untuk pengeringan .....	25
5. Energi Bahan Bakar .....	26
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>27</b>
A. Proses Pengeringan Biji Jagung .....	27
B. Suhu .....	28
C. Kadar Air .....	30
D. Lama Pengeringan .....	32
E. Penurunan Bobot .....	34
F. Laju Pengeringan .....	34
G. Bahan Bakar .....	35
H. Efisiensi Pengeringan .....	36
<b>V. KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>38</b>
A. Kesimpulan .....	38
B. Saran .....	38
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>39</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>41</b>
<b>PERHITUNGAN</b> .....	<b>42</b>

