

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1. Syarat mutu umum biji kopi.....	10
2.2. Syarat mutu khusus kopi robusta pengolahan kering.....	10
2.3. Syarat mutu khusus kopi robusta pengolahan basah.....	10
2.4. Penentuan besarnya nilai cacat biji kopi	11
2.5 Rumus empiris untuk konveksi bebas dalam ruang tertutup.....	36
3.1. Jadwal kegiatan penelitian	37
3.2. Parameter awal perancangan	40
3.3. <i>Properties</i> material dinding.....	45
3.4. Kondisi simulasi aliran udara	51
3.5. Kalibrasi <i>flowrate exhaust fan</i>	68
3.6. Hasil kalibrasi <i>flowrate</i>	71
4.1. Pengujian ruang pengering tanpa beban.....	80
4.2. Data uji pengerinag biji kopi.....	85
4.3. Berat awal dan akhir kopi pada setiap rak.....	88