

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
RINGKASAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Pengeringan (<i>Drying</i>).....	3
2.2 Rotary Dryer.....	8
2.3 Pengaruh Suhu pada Proses Pengeringan.....	11
2.4 Pengaruh Lama Perendaman pada Proses Pengeringan.....	12
2.5 Jagung.....	13

BAB III TUJUAN DAN MANFAAT

3.1 Tujuan	15
3.1.1 Tujuan Umum	15
3.1.2 Tujuan Khusus.....	15
3.2 Manfaat	16

BAB IV PERANCANGAN ALAT

4.1 Spesifikasi Perancangan alat	17
4.2 Gambar dan Dimensi Alat.....	18
4.3 Cara Kerja alat	19

BAB V METODOLOGI

5.1 Alat yang Digunakan	20
5.2 Bahan yang Digunakan	20
5.3 Variabel Percobaan	20
5.4 Prosedur Kerja Percobaan	21

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

6.1 Hasil Pengamatan	22
6.2 Pembahasan	24

BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan	32
7.2 Saran	33
DAFTAR PUSTAKA.....	34
LAMPIRAN.....	35