

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
INTI SARI	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Alat Pengering Oven.....	3
2.2 Prinsip Dasar Pengeringan	4
2.3 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengeringan	5
2.4 Humidity	5
2.5 Laju Pengeringan	6
2.6 Jamur	8
2.7 Kandungan Gizi Jamur Tiram Putih (<i>Pleurotus Ostreatus</i>).....	9
2.5 Manfaat Jamur Tiram Putih	12
BAB III TUJUAN DAN MANFAAT	
3.1 Tujuan	13
3.2 Manfaat Penelitian.....	14

BAB IV	PERANCANGAN ALAT	
	4.1 Spesifikasi Alat	15
	4.2 Gambar dan Desain Alat.....	18
BAB V	RANCANGAN PENELITIAN	
	5.1 Alat dan Bahan yang Digunakan.....	20
	5.1.1 Alat yang Digunakan.....	20
	5.1.2 Bahan yang Digunakan.....	20
	5.2 Tahapan-tahapan dalam Penelitian	21
	5.3 Prosedur Percobaan dan Analisa Produk	23
	5.4 Variabel Proses	24
	5.5 Jadwal Praktikum Tugas Akhir.....	25
	5.6 Anggaran Biaya	26
BAB VI	HASIL DAN PEMBAHASAN	
	6.1 Hasil Pengamatan	28
	6.2 Pembahasan	28
	6.2.1 Hubungan Laju Pengeringan dengan <i>Humidity</i>	29
	6.2.2 Hubungan Laju Pengeringan dengan Waktu.....	31
BAB VII	KESIMPULAN DAN PENUTUP	
	7.1 Kesimpulan.....	33
	7.2 Saran.....	33
	DAFTAR PUSTAKA.....	34
	LAMPIRAN	36