

## DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.5 Asumsi Penelitian.....	3
1.6 Ruang Lingkup Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Limbah Organik.....	5
2.2 Pengeringan Limbah Organik.....	5
2.3 Produk Pasar.....	8
2.4 Penelitian Terdahulu.....	10
BAB III METODE PENELITIAN.....	13
3.1 Diagram Alir Penelitian.....	13
3.2 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	13
3.3 Tahapan Penelitian.....	14
3.3.1 Perancangan Alat.....	14
3.3.2 Uji Coba Alat pada Penelitian Pendahulu.....	16
3.4 Pengujian Sampel Limbah Makanan.....	17

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	19
4.1 Proses <i>Conductive Drying</i> Limbah Buah.....	19
4.2 Karakteristik Fisik Limbah Buah-Buahan Setelah Pengolahan .....	19
4.2.1 Massa Limbah Buah-Buahan .....	20
4.2.2 Bau dan Warna Limbah Buah-Buahan .....	21
4.2.3 Kadar Air dan Kadar Kering Limbah Buah-Buahan.....	22
4.2.4 Kadar Volatil dan Kadar Abu Limbah Buah-Buahan .....	23
4.3 Karakteristik Kimia Limbah Buah-Buahan Setelah Pengolahan .....	24
4.3.1 pH (Derajat Keasaman) Limbah Buah-Buahan .....	25
4.3.2 Kadar Nitrogen (N) Limbah Buah-Buahan.....	26
4.3.3 Kadar Fosfor ( $P_2O_5$ ) Limbah Buah-Buahan.....	27
4.3.4 Kadar Kalium ( $K_2O$ ) Limbah Buah-Buahan.....	27
4.3.5 Kadar Karbon (C-Organik) Limbah Buah-Buahan.....	27
4.3.6 Kadar C/N Limbah Buah-Buahan .....	28
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	29
5.1 Kesimpulan .....	29
5.2 Saran.....	30
DAFTAR PUSTAKA .....	32
LAMPIRAN.....	36
RIWAYAT HIDUP.....	62

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 1</b> Penelitian Pendahuluan .....	17
<b>Tabel 2</b> Parameter dan Metode Pengujian.....	17
<b>Tabel 3</b> Karakteristik Fisik Limbah Buah Setelah Pengolahan.....	20
<b>Tabel 4</b> Karakteristik Fisik Limbah Buah Setelah Pengolahan.....	25





## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1</b> Zera Food Recycler.....	9
<b>Gambar 2</b> FoodCycler .....	10
<b>Gambar 3</b> Diagram Alir Penelitian.....	13
<b>Gambar 4 (a) dan (b)</b> Desain Alat <i>Food Waste Recycler</i> .....	14
<b>Gambar 5</b> Spesifikasi Komponen Alat.....	15
<b>Gambar 6</b> Diagram Alir Cara Kerja Alat.....	16
<b>Gambar 7 (a)</b> Massa Akhir Sampel S1 dan Sampel S2.....	21
<b>Gambar 8 (a)</b> Hasil Pengeringan Sampel S1 dan <b>(b)</b> Sampel S2.....	22
<b>Gambar 9 (a)</b> Kadar Air untuk Sampel S1 dan <b>(b)</b> Sampel S2.....	23
<b>Gambar 10 (a)</b> Kadar Volatil Sampel S1 dan <b>(b)</b> Sampel S2.....	24
<b>Gambar 11 (a)</b> pH Sampel S1 dan <b>(b)</b> Sampel S2.....	26



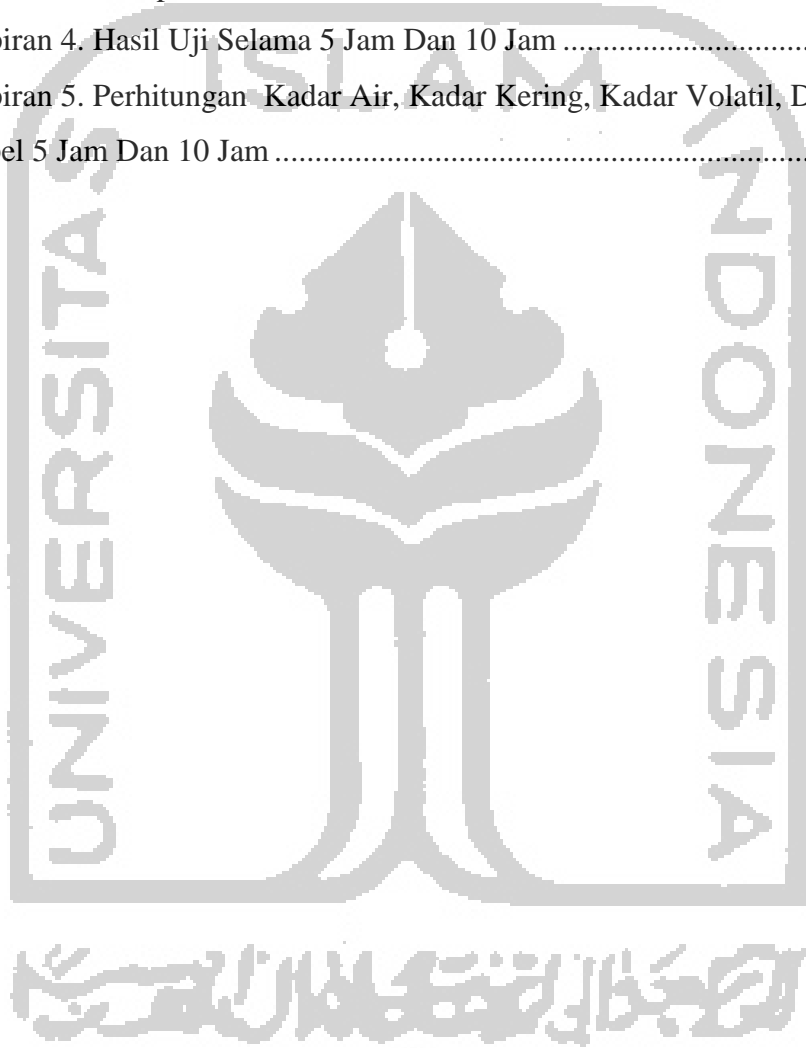


*"Halaman ini sengaja dikosongkan"*

جامعة الإسلام في إندونيسيا

## DAFTAR LAMPIRAN

lampiran 1. Komponen Alat <i>Food Waste Recycler</i> .....	37
Lampiran 2. Pengujian Pendaulu <i>Food Waste Recycler</i> .....	45
Lampiran 3. Tahapan Analisis Data.....	50
Lampiran 4. Hasil Uji Selama 5 Jam Dan 10 Jam .....	53
Lampiran 5. Perhitungan Kadar Air, Kadar Kering, Kadar Volatil, Dan Kadar Abu Sampel 5 Jam Dan 10 Jam .....	57





*"Halaman ini sengaja dikosongkan"*

جامعة الإسلام في إندونيسيا