

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, T. F. 2021. Analisis Pengaruh Variasi Kecepatan Putaran dan Temperatur pada Proses Pengering Biji Jagung Menggunakan Mesin *Rotary Dryer* dengan Pemanas Gas LPG. *Skripsi*. Politeknik Harapan Bersama-Tegal.
- AOAC. 2012. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Washington DC (US).
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 1995. SNI 01-3969-1995.
- Dinas Tanaman Pangan, Holikultura, dan perkebunan (TPHP). 2017. *Luas lahan sagu di luwu utara*.
- Fatma, M. T. 2016. Pengaruh Lama Perendaman dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat-sifat Fisik Tepung Kentang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember, Jawa Timur. 25-42.
- Khawale., Vijay, R. & Shashank, T. 2016. Advancement in Solar Dryer for Agriculture Food Product: a Review. *International Journal of Science and Engineering Investigations*, Vol. 5: Issue 59.
- Londhe., Shrikant, D. 2015. Performance of Natural Convection Direct Type Solar Dryer With Or Without Reflector And Chimney. *International Journal of Researches in Biosciences, Agriculture And Technology*. Vol.II: 439–443.
- Murad, M., Sabani, R., Kurniawan, H., Muttalib, S. A., & Khalil, F. (2019). Karakteristik Pengeringan Buah Mahkota Dewa (*Phaleria macrocarpa*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol. 8, No 1. 57-70.
- Purnomo, E. H., Achmad, N. G., Feri, K. & Cynthia, A. 2015. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Kacang Hitam dan Aplikasinya pada Brownies Panggang. *Jurnal Mutu Pangan*. 1(2). 26-33.
- Putri, N. A., Herlina, H. & Subagio, A. 2018. Karakteristik Mocaf (Modified cassava Flour) berdasarkan metode penggilingan dan lama fermentasi. *JURNAL AGROTEKNOLOGI*, 12(O1), 79.
- Sobari, E. 2018. *Teknologi Pengolahan Pangan Prinsip & Praktik*. ANDI: Yogyakarta.
- Sitanggang, D., Aziz, A. & Herisiswanto. 2018. Performasi Alat Pengering Tenaga Surya Pemanasan Langsung Dengan Kombinasi Penyimpanan Panas. *Jom FTEKNIK*, Vol 5. Riau: Universitas Riau.
- Sudirman, N. A., Sukainah, A. & Yanto, S. 2018. Pengaruh Pengeringan Menggunakan Room Dryer Terhadap Kualitas Tepung Sagu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4: S104-S112.
- lina. & Larasati, D. 2021. Pengaruh Lama Waktu Pengeringan I Dehidrator Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Bubuk Tongkol *nal Mahasiswa, Food Technology Agricultural Product*. universitas Semarang.



Zuhro, M., Musthofa, L. & La, C. H. 2015. Pengaruh Lama Perendaman dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik-Kimia Tepung Kimpul. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 2(3). 26-32.



LAMPIRAN

Lampiran 1. Data-data Hasil Penelitian.

Tabel 6. Data Rata-rata Pengukuran Berat Sampel Selama Pengeringan (gram)

Pukul	A1B1	A1B2	A1B3	A2B1	A2B1	A2B3
0	509,4	504,7	517,40	503,60	508,8	514,6
09.30	493,50	489,37	485,60	495,40	498,50	489,20
10.00	489,27	475,27	470,83	486,53	487,23	476,57
10.30	480,57	458,43	455,20	479,17	474,63	465,17
11.00	464,47	443,17	442,10	466,47	462,77	457,33
11.30	452,13	427,40	431,17	456,23	448,23	443,20
12.00	440,27	412,83	407,47	442,40	437,50	433,60
12.30	428,60	394,27	395,63	429,37	422,47	424,60
13.00	420,30	381,73	375,43	420,80	412,37	415,27
13.30	409,17	369,20	363,30	410,53	399,40	387,60
14.00	398,53	361,37	355,77	402,50	389,70	383,20
14.30	388,63	353,90	349,53	396,23	384,27	378,43
15.00	383,73	349,17	344,40	391,60	379,13	373,40
09.30	372,10	340,17	341,20	383,30	370,13	368,43
10.00	365,23	335,57	333,77	377,60	364,10	365,13
10.30	358,70	331,33	330,47	372,83	358,60	356,27
11.00	353,13	327,73	325,60	367,47	353,33	350,23
11.30	350,37	324,67	322,40	362,77	348,33	346,57
12.00	348,03	323,70	318,47	358,27	345,03	341,57
12.30	346,40	322,50	315,63	353,80	340,20	338,50
13.00	345,23	321,10	312,40	348,40	337,77	334,40
13.30	344,27	320,33	311,33	347,20	335,63	330,23
14.00	344,60	319,33	310,30	346,80	333,43	328,33
14.30	344,50	319,03	310,20	346,00	333,20	328,03
15.00	344,50	319,03	310,20	346,00	333,00	328,00

Tabel 7. Data Pengukuran Kadar Air Basis Basa (%)



A1B2	A1B3	A2B1	A2B1	A2B3
50,77	53,45	47,35	48,55	49,84
48,81	49,43	46,25	47,19	46,44
46,86	47,32	45,01	45,62	44,57

Lanjutan Tabel 7.

Waktu (menit)	A1B1	A1B2	A1B3	A2B1	A2B1	A2B3
90	44,43	44,33	44,88	43,93	43,74	42,77
120	41,91	41,82	42,66	41,97	41,86	41,46
150	39,82	38,97	40,66	40,28	39,37	38,94
180	37,66	36,09	35,81	37,84	37,39	37,10
210	35,45	31,99	33,08	35,36	34,39	35,28
240	33,66	28,91	27,84	33,61	32,21	33,27
270	31,19	25,55	24,28	31,39	29,18	26,50
300	28,66	23,28	21,89	29,54	26,74	25,30
360	24,81	19,45	17,98	26,88	23,87	22,47
390	21,48	16,37	16,81	24,71	21,25	20,95
420	19,37	14,70	13,95	23,14	19,39	19,91
450	17,26	13,11	12,62	21,78	17,61	16,98
480	15,37	11,70	10,57	20,19	15,84	14,85
510	14,40	10,47	9,18	18,74	14,08	13,50
540	13,56	10,08	7,40	17,31	12,88	11,60
570	12,54	9,58	6,07	15,83	11,06	10,39
600	12,34	9,00	4,52	13,97	10,12	8,71
630	11,89	8,67	3,99	13,55	9,27	6,95
660	11,80	8,25	3,48	13,41	8,38	6,12
690	11,80	8,12	3,48	13,12	8,29	5,99

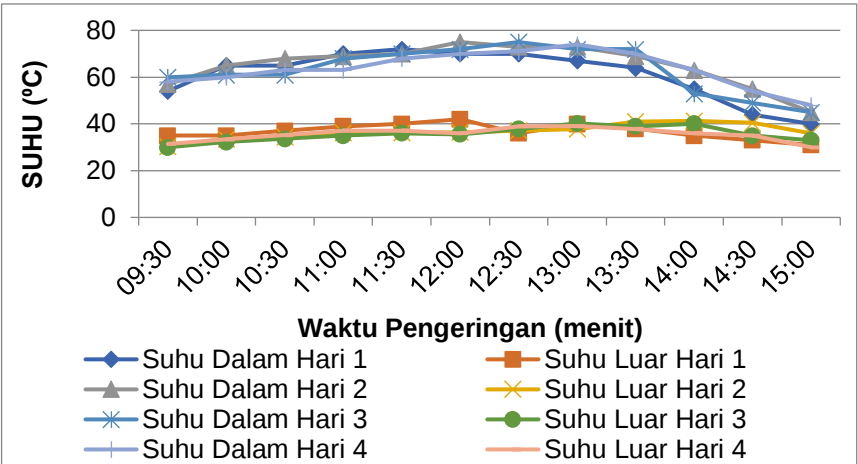
Tabel 8. Data Pengukuran Kadar Air Basis Kering (%)

Waktu (menit)	A1B1	A1B2	A1B3	A2B1	A2B1	A2B3
0	93,92	103,12	114,84	89,94	94,36	99,36
30	86,22	95,33	97,76	86,05	89,36	86,70
60	84,17	88,17	89,82	81,84	83,88	80,40
90	79,95	79,62	81,43	78,34	77,76	74,72
120	72,14	71,87	74,39	72,31	72,00	70,81
150	66,16	63,87	68,52	67,45	64,93	63,77
180	60,41	56,47	55,79	60,88	59,72	58,99
210	54,01	47,04	49,43	54,69	52,41	54,50
240		40,67	38,58	50,62	47,51	49,85
270		34,31	32,07	45,75	41,20	36,06
300		30,34	28,03	41,93	36,49	33,87
330		26,54	24,67	38,96	33,85	31,49
360		24,14	21,92	36,76	31,36	28,98

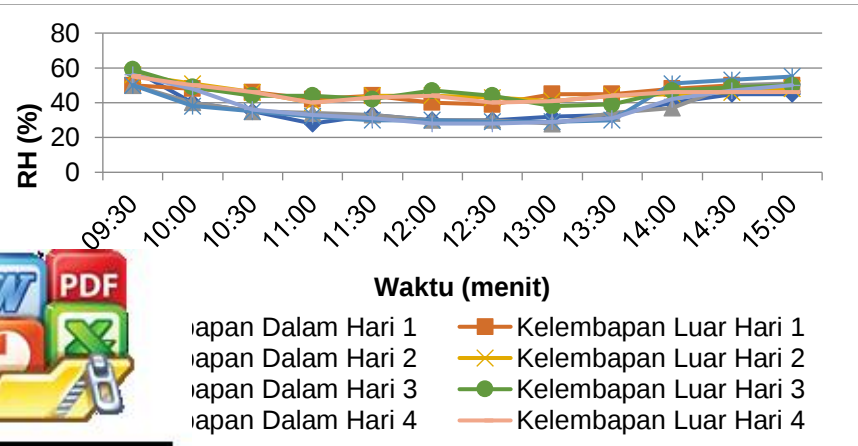


Lanjutan Tabel 8.

Waktu (menit)	A1B1	A1B2	A1B3	A2B1	A2B1	A2B3
420	27,36	19,57	20,20	32,82	26,98	26,51
450	24,03	17,23	16,21	30,11	24,05	24,86
480	20,86	15,08	14,44	27,84	21,38	20,45
510	18,16	13,25	11,82	25,30	18,82	17,44
540	16,82	11,70	10,10	23,07	16,39	15,61
570	15,69	11,21	7,99	20,93	14,79	13,12
600	14,33	10,60	6,47	18,81	12,44	11,59
630	14,08	9,89	4,73	16,24	11,26	9,55
660	13,49	9,50	4,16	15,67	10,22	7,47
690	13,38	8,99	3,60	15,48	9,15	6,52



Gambar 9. Pengukuran Suhu Selama Proses Pengeringan Tepung Sagu.



Tabel 9. Hasil Uji Rata-rata DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*) Hari Pertama Kadar Air basis Basah (%).

Perlakuan	Pukul					
	9.30	13.00	9.30	14.00	9.30	15.00
A1B1	56,5827 ^b	56,2070 ^b	55,4140 ^b	53,8583 ^b	56,6100 ^b	51,3323 ^b
A1B2	60,1670 ^e	58,9850 ^d	57,4793 ^d	56,0147 ^d	54,3913 ^d	52,7823 ^c
A1B3	61,2460 ^f	60,0303 ^f	58,6580 ^f	57,4327 ^f	56,3537 ^f	53,8150 ^e
A2B1	55,8760 ^a	55,0720 ^a	54,3810 ^a	53,1387 ^a	53,0877 ^a	50,5897 ^a
A2B1	60,1200 ^d	59,1977 ^e	58,1147 ^e	57,0410 ^e	55,6480 ^e	54,5597 ^f
A2B3	58,5763 ^c	57,4780 ^c	56,4360 ^c	55,6900 ^c	54,2803 ^c	53,2647 ^d
Sig	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001

Perlakuan	Pukul					
	12.30	13.00	13.30	14.00	14.30	15.00
A1B1	50,5587 ^b	49,0210 ^c	47,6333 ^c	46,2363 ^c	44,8667 ^{ab}	44,1627 ^a
A1B2	50,5587 ^c	48,9353 ^b	47,2020 ^b	46,0577 ^b	44,9190 ^b	44,1727 ^a
A1B3	52,4333 ^e	49,8743 ^d	48,2003 ^e	47,1030 ^d	46,1600 ^c	45,3577 ^b
A2B1	49,0900 ^a	48,0530 ^a	46,7543 ^a	45,6920 ^a	44,8327 ^a	44,1800 ^a
A2B1	52,9430 ^f	51,7903 ^f	50,2250 ^f	48,9860 ^e	48,2647 ^e	47,5647 ^d
A2B3	52,2740 ^d	51,2013 ^e	47,7180 ^d	47,1177 ^d	46,4520 ^d	45,7300 ^c
Sig	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001

Tabel 10. Hasil Uji Rata-rata DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*) Hari Kedua Kadar Air basis Basah (%).

Perlakuan	Pukul				
	13.00	9.30	14.00	9.30	15.00
73 ^a	41,3343 ^a	40,2660 ^a	39,3247 ^a	38,8450 ^a	38,4350 ^a
30 ^b	41,9103 ^b	41,1680 ^b	40,5220 ^b	39,9603 ^c	39,7807 ^c
50 ^d	43,6163 ^d	43,0533 ^d	42,2023 ^c	41,6290 ^e	40,9077 ^e

Lanjutan Tabel 10.

Perlakuan	Pukul					
	9.30	13.00	9.30	14.00	9.30	15.00
A2B1	42,9713 ^c	42,1103 ^c	41,3703 ^c	40,5140 ^b	39,7433 ^b	38,9863 ^b
A2B2	46,2897 ^f	45,3990 ^f	44,5620 ^f	43,7353 ^d	42,9280 ^f	42,3823 ^f
A2B3	44,9980 ^e	44,5010 ^e	43,1197 ^e	42,1400 ^c	41,5277 ^d	40,6717 ^d
Sig	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001

Perlakuan	Pukul					
	12.30	13.00	13.30	14.00	14.30	15.00
A1B1	38,1450 ^a	37,9360 ^b	37,8220 ^b	37,8040 ^b	37,8040 ^b	-
A1B2	39,5567 ^c	39,2930 ^c	39,1473 ^d	38,9573 ^d	38,8930 ^d	-
A1B3	40,3773 ^e	39,7603 ^e	39,5540 ^e	39,3527 ^e	39,3330 ^e	-
A2B1	38,2163 ^b	37,2590 ^a	7,0413 ^a	36,9690 ^a	36,8230 ^a	-
A2B2	41,5633 ^f	41,1423 ^f	40,7683 ^f	40,3837	40,3120 ^f	-
A2B3	40,1347 ^d	39,4007 ^d	38,6360 ^c	38,2807 ^c	38,2243 ^c	-
Sig	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	-

Tabel 11. Hasil Uji Rata-rata DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*) Hari Pertama Kadar Air basis Kering (%).

Perlakuan	Pukul					
	9.30	13.00	9.30	14.00	9.30	15.00
A1B1	130,3213 ^b	128,3453 ^b	124,2850 ^b	116,7710	111,0150 ^b	105,4770 ^b
A1B2	151,0470 ^e	143,8143 ^d	135,1783 ^d	127,3463	119,2583 ^d	111,7857 ^c
A1B3	150,0383 ^f	150,1917 ^f	141,8847 ^f	134,9233	129,1133 ^f	116,5200 ^e
A2B1	133 ^a	122,5773 ^a	119,2070 ^a	13,3970 ^e	108,7157 ^a	102,3873 ^a
A2B2	530 ^d	145,0860 ^e	138,7480 ^e	132,7787	125,4683 ^e	120,0693 ^f
A2B3	073 ^c	135,1730 ^c	129,5477 ^c	125,6823	118,7243 ^c	113,9703 ^d
Sig		0,001	0,001	0,001	0,001	0,001



Lanjutan Tabel 11.

Perlakuan	Pukul					
	12.30	13.00	12.30	14.00	12.30	15.00
A1B1	100,0317 ^b	96,1580 ^c	90,9620 ^c	85,9990 ^c	81,3787 ^{ab}	79,0917 ^a
A1B2	102,2607 ^c	95,8307 ^b	89,4013 ^b	85,3830 ^b	81,5520 ^b	79,1243 ^a
A1B3	110,2320 ^e	99,4980 ^d	93,0503 ^e	89,0473 ^d	85,7353 ^c	83,0073 ^b
A2B1	96,4247 ^a	92,5060 ^a	87,8087 ^a	84,1340 ^a	81,2667 ^a	79,1473 ^a
A2B2	112,5073 ^f	107,4270 ^f	100,9047 ^f	96,0253 ^e	93,2920	90,7103 ^d
A2B3	109,5290 ^d	104,9233 ^e	91,2700 ^d	89,0990 ^d	86,7470 ^d	84,2630 ^c
Sig	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001

Tabel 12. Hasil Uji Rata-rata DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*) Hari Kedua Kadar Air basis Kering (%).

Perlakuan	Pukul					
	9.30	13.00	9.30	14.00	9.30	15.00
A1B1	73,6627 ^a	70,4580 ^a	67,4087 ^a	64,8107 ^a	63,5193 ^a	62,4307 ^a
A1B2	74,5073 ^b	72,1470 ^b	69,9757 ^b	68,1287 ^b	66,5553 ^c	66,0597 ^c
A1B3	81,3070 ^d	77,3573 ^d	75,6037 ^d	73,0177 ^c	71,3170 ^e	69,2273 ^e
A2B1	75,3503 ^c	72,7427 ^c	70,5623 ^c	68,1067 ^b	65,9567 ^b	63,8980 ^b
A2B2	86,1830 ^f	83,1480 ^f	80,3813 ^f	77,7320	75,2173 ^f	73,5570 ^f
A2B3	81,8123 ^e	80,1837 ^e	75,8083 ^e	72,8310 ^c	71,0217 ^d	68,5540 ^d
Sig	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001

Perlakuan	Pukul					
	12.30	13.00	12.30	14.00	12.30	15.00
33 ^a	61,1240 ^b	60,8277 ^b	60,7810 ^b	60,7810 ^b	-	-
40 ^c	64,7253 ^c	64,3323 ^d	63,8193 ^d	63,6480 ^d	-	-
13 ^e	66,0033 ^e	65,4367 ^e	64,8873 ^e	64,8340 ^e	-	-
50 ^b	59,3843 ^a	58,8353 ^a	58,6523 ^a	58,2860 ^a	-	-

Lanjutan Tabel 12.

Perlakuan	Pukul					
	12.30	13.00	12.30	14.00	12.30	15.00
A2B2	71,1263 ^f	69,9020 ^f	68,8290 ^f	67,7387 ^f	67,5373 ^f	-
A2B3	67,0413 ^d	65,0177 ^d	62,9613 ^c	62,0240 ^c	61,8757 ^c	-
Sig	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	-

Tabel 13. Hasil Uji Rata-rata DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*) Hari Pertama Laju Pengeringan (gH₂O/min).

Perlakuan	Pukul					
	9.30	13.00	9.30	14.00	9.30	15.00
A1B1	,5927 ^a	1,218 ^b	2,254 ^d	1,7267 ^b	1,6613 ^b	1,6333 ^b
A1B2	2,1700 ^e	2,5907 ^f	2,3497 ^e	2,4263 ^e	2,2420 ^d	2,8577 ^f
A1B3	2,3540 ^f	2,4923 ^e	2,088 ^c	1,7433 ^b	3,7780 ^e	1,8863 ^d
A2B1	1,2167 ^b	1,011 ^a	1,7433 ^b	1,4043 ^a	1,8983 ^c	1,7887 ^c
A2B2	1,7003 ^c	1,9013 ^d	1,7907 ^b	2,1930 ^d	1,6197 ^b	2,2687 ^d
A2B3	1,870 ^d	1,6877 ^c	1,160 ^a	2,0873 ^c	1,4260 ^a	1,3323 ^a
Sig	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001

Perlakuan	Pukul					
	12.30	13.00	12.30	14.00	12.30	15.00
A1B1	1,1620 ^a	1,5587 ^b	1,4887 ^d	1,3860 ^e	,6860 ^{ab}	1,6287 ^e
A1B2	1,9287 ^d	1,9290 ^c	1,2053 ^c	1,1493 ^d	,7287 ^{abc}	1,3853 ^d
A1B3	3,2200 ^e	1,9343 ^c	1,2010 ^c	,9933 ^c	,8183 ^c	1,5100 ^a
A2B1	1,1757 ^a	1,4090 ^a	1,1027 ^b	,8200 ^b	,6357 ^{ab}	1,1390 ^c
A2B2	0 ^c	1,9567 ^c	1,4637 ^d	,8200 ^b	,7743 ^{bc}	1,3580 ^d
A2B3	7 ^b	4,0960 ^d	,6513 ^a	,7057 ^a	,7453 ^{abc}	,7353 ^b
Sig	1	0,001	0,001	0,001	0,060	0,001



Tabel 13. Hasil Uji Rata-rata DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*) Hari Kedua Laju Pengeringan (gH₂O/min).

Perlakuan	Pukul					
	9.30	13.00	9.30	14.00	9.30	15.00
A1B1	,9613 ^d	,9147 ^d	,7793 ^b	,4900 ^a	,3313 ^b	,2287 ^a
A1B2	,7080 ^b	,6517 ^b	,5543 ^a	,4729 ^a	1,490 ^a	,1847 ^a
A1B3	1,1853 ^e	,5260 ^a	,7757 ^b	,5100 ^a	,6273 ^d	,4517 ^b
A2B1	,7823 ^c	,6540 ^b	,7363 ^b	,6450 ^{ab}	,6177 ^d	,6130 ^c
A2B2	,9103 ^d	,8300 ^c	,7950 ^b	,7547 ^b	,4980 ^c	,7290 ^d
A2B3	,4887 ^a	1,3127 ^e	,8933 ^c	,5427 ^a	,7400 ^e	,4543 ^b
Sig	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001

Perlakuan	Pukul					
	12.30	13.00	12.30	14.00	12.30	15.00
A1B1	,1633 ^a	,0887 ^a	,0140 ^a	,0000 ^a	,0000 ^a	-
A1B2	,2153 ^a	,1180 ^{ab}	,1540 ^b	,0513 ^{ab}	,0000 ^a	-
A1B3	,5153 ^c	,1697 ^b	,1643 ^b	,0443 ^a	,0000 ^a	-
A2B1	,7410 ^e	,1647 ^b	,0550 ^a	,1100 ^b	,0000 ^a	-
A2B2	,3673 ^b	,3200 ^c	,2810 ^c	,0603 ^{ab}	,0100 ^a	-
A2B3	,6070 ^d	,6170 ^d	,3267 ^c	,0160 ^a	,0050 ^{ab}	-
Sig	0,001	0,001	0,001	0,017	0,136	-

Tabel 14. Hasil Uji Rata-rata DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*) Derajat Keputihan.

Perlakuan	Awal	Akhir
	36,4867 ^a	51,7400 ^a
	58,4667 ^b	68,9667 ^{bc}
	67,1900 ^c	76,1467 ^d
	37,2900 ^a	51,0533 ^a
	57,1333 ^b	63,4700 ^a

Lanjutan Tabel 14.

Perlakuan	Awal	Akhir
A2B3	64,4933 ^c	70,4833 ^{cd}
Sig	0,001	0,001

Tabel 15. Hasil Uji Rata-rata DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*) Derajat Kehalusan (Mesh)

Perlakuan	Nilai
A1B1	47,1087 ^a
A1B2	62,9100 ^b
A1B3	70,6897 ^c
A2B1	49,9833 ^a
A2B2	60,8347 ^b
A2B3	68,4267 ^c
Sig	0,001

Tabel 16. Hasil Uji Rata-rata DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*) Keasaman (ml NaOH 1N/100 g).

Perlakuan	Nilai
A1B1	4,2133 ^a
A1B2	4,3933 ^b
A1B3	4,4967 ^c
A2B1	4,1967 ^a
A2B2	4,4067 ^b
A2B3	4,4567 ^{bc}
Sig	0,001



Tabel 17. Syarat Mutu Tepung sagu SNI 3729:2008.

SNI 3729:2008		
Kriteria Ujia	Satuan	Persyaratan
1. Keadaan		
1.1. Bau	-	Normal (bebas dari bau asing)
1.2. Warna	-	Putih, khas Sagu
1.3. Rasa	-	Normal
1.4. Bentuk	-	Serbuk Halus
2. Benda asing	-	Tidak ada
3. Serangga (dalam bentuk stadia dan potongan-potongan)	-	Tidak ada
4. Jenis Pati lain selain pati sagu	-	Tidak ada
5. Kadar air	% (b/b)	Maks 13
6. Kadar abu	% (b/b)	Maks 0,5
7. Kadar pati	-	Min 65
8. Kadar serat kasar	% (b/b)	Maks 0,5
9. Derajat asam	MI NaOH 1N/100g	Maks 4,0
10. Residu SO ₂	mg/kg	Maks 30
11. Bahan tambahan makanan (bahan pemutih)	-	Sesuai dengan SNI 01-0222-1995
12. Kehalusan , lolos ayakan 100 mesh	% (b/b)	Min 95
13. Cemara logam		
13.1. Timbal (Pb)	mg/kg	Maks 1,0
13.2. Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks 10,0
13.3. Raksa (Hg)	mg/kg	Maks 0,05
14. Cemaran Arsen	mg/kg	Maks 0,50
15. Cemaran mikroba		
15.1 Angka lempengan total	Koloni/g	Maks 10 ⁶
15.2. <i>E.coli</i>	APM/g	Maks 10
15.3. Kapang	Koloni/g	Maks 10 ⁴

Sumber: SNI 3729:2008 (2008).



Lampiran 2. Dokumentasi penelitian



Gambar 11. Pengambilan Sampel Dipetani Sagu.



Gambar 12. Sampel sagu yang Digunakan.



Gambar 13. Proses Perendaman Sampel.





Gambar 14. Pengukuran Berat Wadah yang digunakan.



Gambar 15. Pengukuran Kadar Air Awal Sampel.



Gambar 16. Proses Pengeringan.





Gambar 17. Pengukuran Berat dan Warna.



Gambar 18. Penyimpanan Sampel Didesikator.



DAFTAR RIWAYAT HIDUP

A. Data Pribadi

1. Nama : Ahmad Maulana
2. Tempat, tgl. lahir : Sukamaju, 20 Oktober 2001
3. Alamat : BTN Asal Mula
4. Kewarganegaraan : Warga Negara Indonesia

B. Riwayat Pendidikan

1. Tamat SMA tahun 2020 di SMAN 2 LUWU UTARA
2. Tamat SMP tahun 2017 di SMPN 1 SUKAMAJU
3. Tamat SD tahun 2014 di SDN 1 SUKAMAJU

C. Pekerjaan dan Riwayat Pekerjaan/Organisasi

1. Jenis pekerjaan : Pengurus Himpunan Mahasiswa Teknologi Pertanian (HIMATEPA)
2. NIP atau identitas lain (NIK) : 7322062004020002
3. Pangkat/Jabatan : Kordinator Bidang Pengembangan Sumber Daya Manusia (PSDM)

D. Karya ilmiah yang telah dipublikasikan:

-

E. Makalah pada Seminar/Konferensi Ilmiah Nasional dan Internasional

-

