

LAMPIRAN 1

Tabel 1
Panas jenis bahan pangan

No.	Jenis bahan pangan	Kalor jenis pada suhu K_j (Kcal/Kg $^{\circ}$ C)	
		(0 s/d 100 $^{\circ}$ C)	< 0 $^{\circ}$ C
1.	Apel	0,90	0,45
2.	Pisang	0,80	0,42
3.	Anggur	0,90	0,46
4.	Nenas	0,88	0,45
5.	Semangka	0,94	0,48
6.	Asparagus	0,94	0,48
7.	Kol	0,94	0,47
8.	Wortel	0,86	0,45
9.	Jagung	0,80	0,43
10.	Ercis	0,79	0,42
11.	Tomat	0,84	0,48
12.	Daging babi	0,50	0,30
13.	Daging sapi	0,77	0,40
14.	Ikan	0,85	0,40
15.	Daging domba	0,76	0,40
16.	Lemak babi	0,68	0,38
17.	Lemak kambing	0,71	0,40
18.	Bir	0,00	0,48
19.	Mentega	1,70	0,34
20.	Telur	0,76	0,40
21.	Es krim	0,78	0,45
22.	Susu	0,93	0,49
23.	Air	1,00	0,49
24.	Gula	0,30	0,56
25.	Kubis	0,94	0,47
26.	Jeruk	0,89	0,46
27.	Kopi	1,18	0,71

Sumber : Ir. Suharto, Teknologi Pengawetan Pangan, 1997, hal 9

LAMPIRAN 2

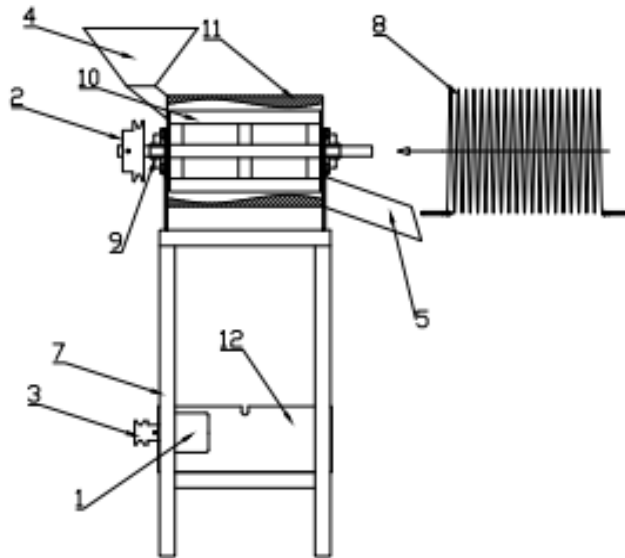
Tabel 2
Panas Latent Penguapan

Harga Uap Panas Lanjut (Menurut M. Vokalovich)

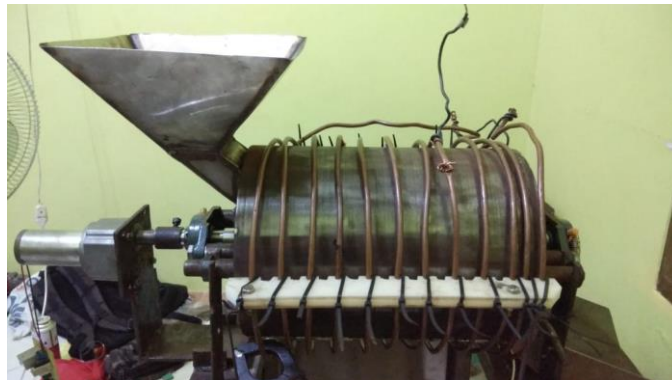
Tekanan Absolut Kg/cm ²	Suhu Pemanasan t ₁ . °C	Berat jenis uap γ _s . Kg/m ³	Nilai Kalor Kcal/Kg		Panas Penguapan r Kcal/Kg
			Air, i _c	Uap, i	
0,01	6,7	0,00760	6,73	600,1	593,4
0,02	17,2	0,01465	17,29	604,8	587,6
0,03	23,8	0,02149	23,79	607,7	583,9
0,04	28,6	0,02820	28,65	609,8	581,1
0,05	32,5	0,04181	35,55	611,5	578,9
0,06	35,8	0,04134	35,81	612,9	577,1
0,08	41,1	0,05421	41,14	615,2	574,1
0,10	45,4	0,06688	45,41	617,0	571,6
0,15	53,6	0,09791	53,54	620,5	567,0
0,2	59,7	0,1283	59,61	623,1	563,5
0,3	68,7	0,1877	68,61	626,8	558,2
0,4	75,4	0,2458	75,36	629,5	554,1
0,5	80,9	0,3029	80,81	631,6	550,8
0,6	85,5	0,3594	85,41	633,4	548,0
0,7	89,5	0,4152	89,43	634,9	545,5
0,8	93,0	0,4705	92,99	636,2	543,2
0,9	96,2	0,5253	96,19	637,4	541,2
1,0	99,1	0,5797	99,12	638,12	539,4
1,5	110,8	0,8472	110,92	642,8	531,9
2,0	119,6	1,109	119,87	645,8	525,9
3,0	132,9	1,622	123,4	650,3	516,9
4,0	142,9	2,125	143,6	653,4	509,8
5,0	151,1	2,621	152,1	655,8	503,7
6,0	158,1	3,112	159,3	657,8	498,5
7,0	164,2	3,600	165,6	659,4	493,8
8,0	169,6	4,085	171,3	660,8	489,5
9,0	174,5	4,568	176,4	662,0	485,6
10,0	179,0	5,049	181,2	663,0	481,8
11,0	183,2	5,530	185,6	663,9	478,3
12,0	187,1	6,010	189,7	664,7	475,0
13,0	190,7	6,488	193,5	665,4	471,9
14,0	194,1	6,967	197,1	666,0	468,9
15,0	197,4	7,446	200,6	666,6	466,0

Sumber : Ir. Suharto, Teknologi Pengawetan Pangan, 1991, hal 144.

LAMPIRAN GAMBAR



Gambar desain mesin sangrai



Gambar mesin sangrai pandangan depan



Gambar desain mesin sangrai pandangan samping

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



DATA PRIBADI :

Nama : M ARIS BUDIARTO
Alamat : Jln. Krembangan Mulyo 2/14 Surabaya
Tempat/Tanggal Lahir : Jombang, 28 Agustus 1992
Jenis Kelamin : Laki-Laki
Kebangsaan : Indonesia
Telepon : 082244711732

RIWAYAT PENDIDIKAN

Pendidikan Formal :

1. Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya (2013 – 2018)
2. SMK Negeri 1 Sidoarjo (2007 – 2010)
3. SMP Negeri 3 Waru (2004 – 2007)
4. SDN Sawotratap 1 (1998 – 2004)

KEAHLIAN DAN KEMAMPUAN :

1. Service Mekanik
2. Mampu Mengoperasikan Komputer (MS Word, MS Excel, Ms Power Point)

PENGALAMAN :

1. Praktek Kerja Industri
Bengkel Serbaguna Gedangan (Sept 2009 – Feb 2010)
2. Kerja Praktek di PT RDT berbek Sidoarjo (1 Nov – 30 Nov 2016)

Demikian daftar riwayat hidup ini saya buat sebenar-benarnya, adapun kekurangan dari daftar riwayat hidup ini saya mohon maaf sebesar-besarnya.

Hormat Saya,

(M ARIS BUDIARTO)