



---

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iv
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiii
<b>ABSTRAK</b> .....	xiv
<b>BAB I PROFIL PERUSAHAAN DAN SISTEM PRODUKSI</b> .....	1
I. 1 Profil Perusahaan .....	1
I.1.1 Sejarah Perusahaan .....	1
I.1.2 Gambaran Umum Perusahaan .....	3
I.1.3 Struktur Kepemimpinan dan Manajemen Perusahaan .....	6
I.2 Sistem Produksi .....	10
I.2.1 Bahan Baku .....	10
I.2.2 Bahan Tambahan .....	12
I.2.3 Proses Produksi Gula Kristal .....	13
<b>BAB II TUGAS KHUSUS</b> .....	22
II.1 Latar Belakang .....	22
II.2 Tujuan .....	23
II.3 Tinjauan Pustaka .....	23
II.3.1 Pengeringan .....	23



TUGAS AKHIR  
Menghitung Efisiensi *Vibrating Fluidized Bed Sugar Dryer*  
Produksi Gula Kristal PG Kebon Agung



---

II.3.2 <i>Dryer</i> .....	24
II.3.3 Neraca Massa .....	26
II.3.4 Neraca Panas .....	26
II.3.5 Efisiensi Thermal .....	27
II.4 Data Lapangan .....	29
II.4.1 Data Primer .....	29
II.4.2 Data Sekunder .....	29
II.5 Metode .....	30
II.5.1 Menghitung Neraca Massa.....	30
II.5.2 Menghitung Neraca Panas.....	31
II.5.3 Menghitung Efisiensi Thermal.....	33
II.6 Hasil Pengolahan Data dan Pembahasan.....	34
II.6.1 Hasil Pengolahan Data .....	34
II.6.2 Pembahasan.....	35
<b>BAB III KESIMPULAN</b> .....	37
III.1. Kesimpulan.....	37
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	38
<b>LAMPIRAN</b> .....	40