

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1. <i>Rotary Dryer</i>	6
Gambar 2.2. <i>Blower</i>	7
Gambar 2.3. Heater.....	8
Gambar 2. 4. Dinamo	8
Gambar 2.5. <i>Reduce</i>	9
Gambar 3.1. Desain Mesin <i>Rotary</i>	14
Gambar 3.2. Alur Penelitian	15
Gambar 3.3. Penimbangan Bahan	16
Gambar 3.4. Memasukkan Bahan.....	17
Gambar 3.5. Menghidupkan Mesin dan Heater Pemanas.....	18
Gambar 3.6. Tahap Pengeringan	19
Gambar 4.1. Hasil Pengujian 1.....	21
Gambar 4.2. Hasil Pengujian 2.....	21
Gambar 4.3. Hasil Gula Semut Setelah Dihaluskan	22
Gambar 4.4. Hasil Produk Gula Semut	23

