DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1. *Rotary Dryer* 6

Gambar 2.2. *Blower* 7

Gambar 2.3. Heater. 8

Gambar 2. 4. Dinamo. 8

Gambar 2. 5. *Reduce* 9

Gambar 3.1. Desain Mesin *Rotary* 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