

## DAFTAR ISI

JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
RINGKASAN.....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan Penelitian .....	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	3
2.1 Pengertian Filtrasi .....	3
2.2 Filtrasi Plate And Frame .....	3
2.2.1 Gambar Plate And Frame Filter .....	4
2.2.2 Gambar Alat Filter Press.....	5
2.3 Dasar Teori Proses Filtrasi Batch pada Tekanan Konstan.....	5
2.4 Kopi.....	7
2.5 Konsentrasi.....	8
2.6 Cake .....	9
2.7 Viskositas .....	9
BAB III TUJUAN DAN MANFAAT .....	10
3.1 Tujuan .....	10
3.1.1 Tujuan Umum .....	10
3.1.2 Tujuan Khusus .....	10
3.2 Manfaat Penelitian .....	10
BAB IV PERANCANGAN ALAT .....	11
4.1 Spesifikasi Alat .....	11
4.2 Gambar dan Dimensi Alat.....	12
4.3 Prinsip Kerja Alat.....	13
BAB V METODOLOGI.....	14
5.1 Alat dan Bahan yang digunakan .....	14
5.1.1 Alat.....	14

5.1.2 Bahan .....	14
5.2 Variable Percobaan .....	14
5.2.1 Variable Tetap .....	14
5.2.2 Variable Bebas .....	15
5.3 Tahapan-tahapan dalam penelitian.....	15
5.3.1 Tahap I (Persiapan Bahan).....	15
5.3.2 Tahap II (Persiapan Alat).....	15
5.3.3 Tahap III (Filtrasi).....	15
5.3.4 Tahap IV (Analisa).....	15
5.4 Prosedur Percobaan dan Analisa Produk .....	17
5.4.1 Prosedur Percobaan.....	17
5.4.2 Analisa Produk.....	18
5.5 Tempat Praktikum.....	19
<b>BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>20</b>
6.1 Hasil Volume Filtrat .....	20
6.2 Nilai Viskositas.....	22
6.3 Hasil Cake Basah dan cake kering.....	23
<b>BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>27</b>
7.1 Kesimpulan .....	27
7.2 Saran.....	27
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>28</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>29</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Kopi .....	8
Tabel 2. Spesifikasi Alat Filter Press .....	11
Tabel 3. Alat yang digunakan dalam percobaan .....	14
Tabel 4. Bahan yang digunakan dalam percobaan.....	14
Tabel 5. Hasil Volume Filtrat .....	20
Tabel 6. Hasil Viskositas .....	22
Tabel 7. Hasil Cake Basah .....	23
Tabel 8. Hasil Cake Kering.....	25
Tabel 9. Hasil Volume Filtrat .....	29
Tabel 10. Hasil Viskositas .....	29
Tabel 11. Hasil Cake Basah .....	30
Tabel 12. Hasil Cake Kering.....	30

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Plate and Frame Filter press.....	4
Gambar 2. Filter Press.....	5
Gambar 3. Kopi.....	7
Gambar 4. Skema peralatan Filter Press .....	12
Gambar 5 . Grafik Hubungan Tekanan dengan Volume Filtrat pada Waktu 30 menit .....	21
Gambar 6 . Grafik Hubungan Tekanan dengan Volume Filtrat pada Waktu 45 menit .....	21
Gambar 7. Grafik Hubungan Tekanan dengan Viskositas pada Waktu 30 menit .....	22
Gambar 8. Grafik Hubungan Tekanan dengan Viskositas pada Waktu 45 menit .....	23
Gambar 9. Grafik Hubungan Tekanan dengan Cake Basah pada Waktu 30 menit.....	24
Gambar 10. Grafik Hubungan Tekanan dengan Cake Basah pada Waktu 45 menit.....	24
Gambar 11. Grafik Hubungan Tekanan dengan Cake Kering pada Waktu 30 menit.....	25
Gambar 12. Grafik Hubungan Tekanan dengan Cake Kering pada Waktu 45 menit.....	26