

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
RINGKASAN .....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL .....	viii
<b>BAB I    PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	2
<b>BAB II    TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Temulawak .....	3
2.1.1 Pengertian Temulawak.....	3
2.1.2 Klasifikasi Temulawak .....	3
2.1.3 Rimpang Temulawak.....	4
2.1.4 Kandungan Temulawak .....	4
2.2 Filtrasi .....	5
2.2.1 Pengertian Filtrasi.....	5
2.2.2 Macam-macam Filtrasi .....	5
2.3 Viskositas .....	6
2.4 Cake .....	6
2.5 Konsentrasi.....	7
<b>BAB III    TUJUAN DAN MANFAAT</b>	
3.1 Tujuan .....	8
3.1.1 Tujuan Akademis.....	8
3.1.2 Tujuan Penelitian.....	8
3.2 Manfaat .....	8
<b>BAB IV    PERANCANGAN ALAT</b>	
4.1 Spesifikasi Perancangan Alat .....	9
4.2 Gambar dan Dimensi Alat.....	10
4.3 Cara Kerja Alat Hasil Perancangan .....	11

<b>BAB V</b>	<b>METODOLOGI</b>	
5.1	Alat dan Bahan yang Digunakan .....	12
5.1.1	Alat yang Digunakan .....	12
5.1.2	Bahan yang Digunakan .....	12
5.2	Variabel Percobaan .....	12
5.2.1	Variabel Tetap .....	12
5.2.2	Variabel Bebas .....	13
5.3	Tahapan-tahapan Dalam Penelitian .....	13
5.4	Prosedur Percobaan dan Analisa .....	14
5.5	Tempat Praktikum .....	16
<b>BAB VI</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
6.1	Hasil Volume Filtrat .....	17
6.2	Hasil Viskositas .....	19
6.3	Hasil Cake Basah dan Cake Kering .....	21
<b>BAB VII</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
7.1	Kesimpulan .....	26
7.2	Saran .....	26
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>27</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>		<b>28</b>