

DAFTAR ISI

Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Ringkasan	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	v
Daftar Tabel	vii
Daftar Gambar	viii
Daftar Lampiran	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Pengertian Filtrasi	3
2.2 Filtasi Plate and Frame	3
2.3 Pengertian Tepung.....	5
2.3.1 Pengertian Tepung Beras	6
2.5 Cake	7
2.6 Konsentrasi	7
BAB III TUJUAN DAN MANFAAT	9
3.1 Tujuan.....	9
3.1.1 Tujuan Umum.....	9
3.1.2 Tujuan Khusus	9
3.2 Manfaat Penelitian	9
BAB IV PERANCANGAN ALAT	10
4.1 Spesifikasi Alat	10
4.2 Gambar dan Dimensi Alat	10
4.3 Cara Kerja Alat Hasil Perancangan.....	11
BAB V METODOLOGI	12
5.1 Alat dan Bahan yang digunakan	12
5.1.1 Alat.....	12
5.1.2 Bahan	12
5.2 Variabel Percobaan	12
5.2.1 Variabel Tetap	12
5.2.2 Variabel Berubah	13
5.3 Tahapan Tahapan dalam Praktikum.....	13
5.4 Prosedur Percobaan dan Analisa Produk.....	15
BAB VI PEMBAHASAN	16
6.1 Hasil Pengamatan.....	16
6.2 Pembahasan	17
6.2.1 Grafik dan Pembahasan Hasil Pengamatan Volume Filtrat	17
6.2.1.1 Grafik Hubungan Waktu dengan Volume Filtrat Variabel I	17
6.2.1.2 Grafik Hubungan Waktu dengan Volume Filtrat Variabel II	18
6.2.2 Analisa Cake Basah dan Kering	19
6.2.2.1 Grafik Hubungan Waktu dengan Berat Cake Basah Variabel I	19
6.2.2.2 Grafik Hubungan Waktu dengan Berat Cake Kering Variabel I	20
6.2.2.3 Grafik Hubungan Waktu dengan Berat Cake Basah Variabel II	21

6.2.2.4 Grafik Hubungan Waktu dengan Berat Cake Kering Variabel II	22
BAB VIII PENUTUP.....	23
7.1 Kesimpulan	23
7.2 Saran.....	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	26