

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
RINGKASAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xx
DAFTAR TABEL	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	1
1.3 Tujuan Penelitian	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1 Pengertian Filtrasi.....	3
2.2 Filtrasi Plate and Frame	2
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 Pengertian Kopi	7
2.4.1 Pengertian Kopi Nescafe	8
2.4.2 Kandungan Kopi Nescafe	8
2.5 Densitas	9
2.6 Viskositas.....	9
2.7 Konsentrasi	10
BAB III TUJUAN DAN MANFAAT	11
3.1 Tujuan.....	11
3.1.1 Tujuan Umum.....	11
3.1.2 Tujuan Khusus.....	11
3.2 Manfaat Penelitian	11
BAB IV PERANCANGAN ALAT.....	12
4.1 Spesifikasi Alat	12
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 yang digunakan.....	14
5.2 Variable Percobaan	15
5.2.1 Variable Kontrol.....	15
5.2.2 Variable Bebas.....	15
5.2.3 Variabel Terikat.....	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
5.3.4.1 Penentuan Densitas	15
5.3.4.2 Penentuan Viskositas.....	15
5.2.4.3 Penentuan Berat Basah Cake	15
5.2.4.3 Penentuan Berat Kering Cake.....	16
5.4 Prosedur Percobaan dan Analisa Produk.....	16
5.4.1 Prosedur Percobaan.....	16
5.4.2 Analisa Produk	17
BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN	20
6.1 Hasil Pengamatan	20
6.2 Grafik dan Pembahasan Hasil Pengamatan Variabel 1	22
6.2.1. Grafik Hubungan Densitas dan Viskositas Variabel 1	23
6.2.2. Grafik Hubungan Waktu dan Volume Filtrat Variabel 1.....	23
6.2.3. Grafik Hubungan Cake Basah Dan Cake Kering Variabel 1	23
6.3 Grafik dan Pembahasan Hasil Pengamatan Variabel 2	24
6.3.1 Grafik Hubungan Densitas dan Viskositas Variabel 2	24
6.3.2 Grafik Hubungan Waktu dan Volume Filtrat n Variabel 2	25
6.3.3 Grafik Hubungan Cake Basah Dan Cake Kering Variabel 2.....	25
6.4 Grafik dan Pembahasan Hasil Pengamatan Variabel 3.....	26
6.4.1 Grafik Hubungan Densitas dan Viskositas Variabel 3	26
6.4.2 Grafik Hubungan Waktu dan Volume Filtrat Variabel 3	27
6.4.3 Grafik Hubungan Cake Basah Dan Cake Kering Variabel 3.....	28

BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN.....	30
7.1 Kesimpulan.....	30
7.2 Saran.....	31
DAFTAR PUSTAKA.....	32
LAMPIRAN.....	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Plate and Frame Filter	4
Gambar 2. <i>Plate and frame filter press</i>	5
Gambar 3. Biji Kopi I.....	7
Gambar 4 Skema peralatan Filter Press	12
Gambar 5. Hubungan Antara Densitas Dengan Viskositas Variabel 1	22
Gambar 6. Hubungan Waktu Dengan Volume Filtrat Variabel 1	23
Gambar 7. Hubungan Antara Cake Basah Dengan Cake Kering Variabel 1	23
Gambar 8. Grafik Hubungan Antara Densitas Dengan Viskositas Variabel 2	24
Gambar 9. Grafik Hubungan Antara Waktu Dengan Volume Filtrat Variabel 2	25
Gambar 10. Grafik Hubungan Cake Basah Dan Cake Kering Variabel 2.....	25
Gambar 11. Grafik Hubungan Antara Densitas Dengan Viskositas Variabel 3	26
Gambar 12. Grafik Hubungan Antara Waktu Dengan Volume Filtrat Variabel 3	27
Gambar 13. Grafik Hubungan Cake Basah Dan Cake Kering Variabel 3.....	28

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Spesifikasi Alat Filter Press	12
Tabel 2. Alat yang digunakan dalam percobaan	14
Tabel 3. Bahan yang Digunakan dalam Percobaan.....	14
Tabel 4. Hasil Pengamatan Densitas dan Viskositas.....	20
Tabel 5. Hasil Volume Filtrat yang dihasilkan	20
Tabel 6. Hasil Pengamatan Cake Basah dan Kering	21
Tabel 7. Hasil Pengamatan Densitas dan Viskositas	33
Tabel 8 Hasil Volume Filtrat yang dihasilkan	33
Tabel 9 Hasil Pengamatan Cake Basah dan Kering	34