

## DAFTAR ISI

Judul.....	i
Halaman Pengesahan .....	ii
Ringkasan.....	iii
Kata Pengantar .....	iv
Daftar Isi .....	v
Daftar Tabel .....	vi
Daftar Gambar .....	vii
Daftar Lampiran.....	viii
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Kopi.....	3
2.1.1 Pengertian Kopi .....	3
2.1.2 Jenis –jenis Kopi .....	3
2.2 Filtrasi.....	5
2.2.1 Pengertian Filtrasi .....	5
2.2.2 Prinsip Kerja Filtrasi .....	5
2.2.3 Faktor-faktor yang mempengaruhi efisiensi proses filtrasi .....	5
2.3 Plate and Frame Filter Press .....	6
2.3.1 Pengertian Plate and Frame Filter Press .....	6
2.3.2 Pengoperasian Plate and Frame Filter Press .....	7
2.4 Dasar teori Proses Filtrasi Batch pada Tekanan Konstan .....	8
2.4.1 Analisa Densitas.....	10
2.4.2 Analisa Viskositas.....	11
<b>BAB III TUJUAN DAN MANFAAT</b>	
3.1 Tujuan .....	12
3.1.1 Tujuan Penelitian .....	12
3.1.2 Manfaat Penelitian .....	12
<b>BAB IV PERANCANGAN ALAT</b>	
4.1 Spesifikasi Alat .....	13
4.2 Gambar Dimensi Alat .....	13
4.3 Prinsip Kerja Alat .....	14
<b>BAB V METODOLOGI</b>	
5.1 Alat dan Bahan.....	15
5.1.1 Alat.....	15
5.1.2 Bahan .....	15
5.2 Variabel Percobaan .....	16
5.2.1 Variabel Kendali .....	16
5.2.2 Variabel Bebas .....	16
5.3 Tahapan Tahapan dalam Penelitian .....	16
5.3.1 Tahap I (Persiapan Bahan) .....	16
5.3.2 Tahap II (Persiapan Alat).....	16
5.3.3 Tahap III (Filtrasi).....	16
5.3.4 Tahap IV (Analisa).....	16
5.3.4.1 Penentuan Densitas .....	16
5.3.4.2 Penentuan Viskositas.....	16
5.3.4.3 Penentuan Berat Basah Cake.....	16

5.3.4.4 Penentuan Berat Kering Cake .....	16
5.4 Prosedur Percobaan dan Analisa Produk .....	17
5.4.1 Prosedur Percobaan .....	18
5.4.2 Analisa Produk .....	18
5.4.2.1 Tahan Spesifik Cake dan tahanan medium Filter.....	18
5.4.2.2 Perhitungan Densitas.....	18
5.4.2.3 Prosedur Perhitungan Viskositas filtrat.....	19
5.4.2.4 Prosedur Analisis Cake Basah dan Kering.....	20
<b>BAB VI PEMBAHASAN</b>	
6.1 Hasil Pengamatan.....	20
6.1 Grafik dan Pembahasan Hasil Pengamatan Variabel 1.....	22
6.1.1 Grafik Hubungan Densitas dengan Viskositas Variabel 1 .....	22
6.1.2 Grafik Hubungan Waktu dengan Volume Filtrat Variabel 1 .....	23
6.1.3 Grafik Hubungan Cake Basah dan Cake Kering Variabel 1 .....	24
6.2 Grafik dan Pembahasan Hasil Pengamatan Variabel 2.....	24
5.5.1 Grafik Hubungan Densitas dengan Viskositas Variabel 2.....	24
5.5.2 Grafik Hubungan Waktu dengan Volume Filtrat Variabel 2 .....	25
5.5.3 Grafik Hubungan Cake Basah dan Cake Kering Variabel 2 .....	26
6.3 Grafik dan Pembahasan Hasil Pengamatan Variabel 3.....	26
6.3.1 Grafik Hubungan Densitas dengan Viskositas Variabel 3 .....	26
6.3.2 Grafik Hubungan Waktu dengan Volume Filtrat Variabel 3 .....	27
6.3.3 Grafik Hubungan Cake Basah dan Cake Kering Variabel .....	28
6.4 Perbandingan Variabel 1, Variabel 2 dan Variabel 3 .....	28
6.4.1 Perbandingan Densitas dengan Viskositas Variabel 1, 2 dan 3 .....	28
6.4.2 Perbandingan Massa Cake Variabel 1, 2 dan 3 .....	29
6.4.3 Perbandingan Volume Filtrat Variabel 1, 2 dan 3.....	29
<b>BAB VII PENUTUP</b>	
7.1 Kesimpulan .....	30
7.2 Saran .....	31
DAFTAR PUSTAKA .....	32
LAMPIRAN.....	33