

DAFTAR ISI

HALAMAN 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 Perumusan Masalah	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1 Pengertian Filtrasi.....	3
2.2 Filtrasi Filter Press	4
2.3 Pengertian Kelapa.....	6
2.4 Cake	8
2.5 Konsentrasi.....	8
2.6 Densitas	9
2.7 Viskositas	9
BAB III TUJUAN DAN MANFAAT	11
3.1 Tujuan	11
3.2 Manfaat Penelitian	11
BAB IV PERANCANGAN ALAT.....	12
4.1 Spesifikasi Alat.....	12
4.2 Gambar dan Dimensi Alat.....	13
4.3 Prinsip Kerja Alat	14
BAB V METODOLOGI.....	15
5.1 Alat dan Bahan yang digunakan.....	15
5.2 Variabel Percobaan	16

5.3	Tahapan-tahapan dalam penelitian	16
5.4	Prosedur Percobaan dan Analisa Produk	18
5.5	Tempat Praktikum.....	20
BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN.....		21
6.1	Hasil Volume Filtrat	21
6.2	Hasil Viskositas	23
6.3	Hasil Cake Basah dan Cake Kering	25
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN.....		29
7.1	Kesimpulan.....	29
7.2	Saran.....	29
DAFTAR PUSTAKA.....		30
LAMPIRAN.....		31

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi kimia daging buah kelapa	7
Tabel 2. Spesifikasi Alat Filter Press	12
Tabel 3. Alat yang digunakan dalam percobaan	15
Tabel 4. Bahan yang digunakan dalam percobaan	16
Tabel 5. Variabel bebas yang digunakan dalam percobaan.....	15
Tabel 6. Hasil Volume Filtrat	21
Tabel 7. Hasil Viskositas	23
Tabel 8. Hasil Cake Basah	25
Tabel 9. Hasil Cake Kering.....	26

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. <i>Plate and Frame Filter</i>	5
Gambar 2. <i>Plate and Frame Filter Press</i>	6
Gambar 3. Buah Kelapa.....	7
Gambar 4. Skema Peralatan Filter Press.....	13
Gambar 5. Grafik Hubungan Waktu dengan Volume Filtrat Variabel 40 kg/cm ²	22
Gambar 6. Grafik Hubungan Waktu dengan Volume Filtrat Variabel 80 kg/cm ²	22
Gambar 7. Grafik Hubungan Waktu dengan Viskositas Variabel 40 kg/cm ²	24
Gambar 8. Grafik Hubungan Waktu dengan Viskositas Variabel 80 kg/cm ²	24
Gambar 9. Grafik Hubungan Waktu dengan Cake Basah pada Tekanan 40 kg/cm ²	25
Gambar 10. Grafik Hubungan Waktu dengan Cake Basah pada Tekanan 80 kg/cm ²	26
Gambar 11. Grafik Hubungan Waktu dengan Cake Kering pada Tekanan 40 kg/cm ²	27
Gambar 12. Grafik Hubungan Waktu dengan Cake Kering pada Tekanan 80 kg/cm ²	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Pengamatan	31
Lampiran 2. Perhitungan.....	32
Lampiran 3. Foto Praktikum	38