

RINGKASAN

Kelapa parut merupakan produk kelapa yang diparut menjadi serabut-serabut berwarna putih. Kelapa parut memiliki kadar air yang cukup banyak karena setelah diparut, kelapa parut diperas sehingga menghasilkan santan kelapa yang biasanya di masyarakat digunakan untuk campuran masakan. Kelapa parut memiliki banyak kandungan manfaat untuk tubuh karena terdapat kalori, lemak, karbohidrat, dan protein. Lemak yang terkandung pada kelapa parut tidak berbahaya justru dapat mengurangi kolesterol. Pada penelitian ini larutan kelapa parut di filtrasi dengan menggunakan alat filtrasi bertipe *plate and frame filter press* untuk dianalisa hasil cake dan filtratnya. Filtrasi adalah proses penyaringan untuk menghilangkan zat padat tersuspensi dari air melalui media berpori yang akan menghasilkan cake. Tujuan kegiatan Tugas Akhir ini adalah mengetahui uji kinerja alat filtrasi *plate and frame* dengan melihat hasil analisa dari cake dan filtrat yang diperoleh. Variabel yang digunakan adalah 1 kg kelapa parut dengan volume H₂O sebesar 30 L. Hasil yang diperoleh nilai volume variabel 1 (10 menit) 3,775 L; 3,465 L; dan 3,150 L, variabel 2 (20 menit) 3,465 L; 3,125 L; dan 2,895 L, variabel 3 (30 menit) 3,068 L; 2,750 L dan 2,485 L. Hal ini menunjukkan volume yang didapatkan semakin banyak. Dari hasil penelitian juga didapatkan nilai viskositas yang semakin turun. Selain itu juga cake yang dihasilkan tiap plate nya juga semakin turun. Hal ini sudah sesuai dengan teori.

Kata kunci : *Cake, Filtrasi, Kelapa parut, Plate and frame*