

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
ABSTRAK.....	x
<i>ABSTRACT</i>	xi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Permasalahan.....	I - 1
1.2 Perumusan Masalah.....	I - 2
1.3 Batasan Masalah.....	I - 2
1.4 Tujuan Penelitian.....	I - 2
1.5 Manfaat Penelitian.....	I - 2
1.6 Sistematika Penulisan.....	I - 3
BAB II LANDASAN TEORI	
2.1 Pengertian Kopi.....	II - 1
2.2 Pengertian Briket.....	II - 6
2.2.1 Biomassa.....	II - 7
2.2.2 Tempurung kelapa.....	II - 7
2.2.3 Kulit kopi.....	II - 8
2.2.4 Perekat.....	II - 10
2.2.5 Pengarangan.....	II - 11
2.2.6 Proses pembuatan briket.....	II - 12
2.2.7 Karakteristik briket.....	II - 12
2.3 Kualitas.....	II - 15
2.3.1 Pengertian Kualitas.....	II - 15
2.3.2 Desain eksperimen.....	II - 16
2.3.3 Metode Taguchi.....	II - 16
2.3.4 Kontribusi Taguchi pada kualitas.....	II - 17
2.4 Langkah-langkah Metode Taguchi.....	II - 19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Objek dan Lokasi Penelitian.....	III - 1
3.2 Pengumpulan Data.....	III - 1
3.3 Kerangka Penelitian.....	III - 4
3.4 Langkah-Langkah Pembuatan Briket.....	III - 5
3.4.1 Penentuan komposisi briket menggunakan Metode Taguchi.....	III - 5
3.4.2 Proses pembuatan briket kopi.....	III - 5
3.4.3 Pengujian proksimate.....	III - 7
3.5 Analisis Hasil.....	III - 9

3.6 Kesimpulan dan Saran.....	III - 9
-------------------------------	---------

BAB IV PEMBUATAN BRIKET DAN ANALISIS HASIL

4.1 Penentuan Komposisi Briket.....	IV - 1
4.2 Pembuatan Briket.....	IV - 5
4.3 Uji Proksimate.....	IV - 9
4.4 Analisis Hasil.....	IV - 10
4.4.1 Analisis data.....	IV - 10
4.4.2 Interpretasi hasil.....	IV - 11

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan.....	V - 1
5.2 Saran.....	V - 1

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Standar Mutu Briket Arang.....	II - 6
Tabel 2.2 Standar matriks orthogonal.....	II - 23
Tabel 3.1 Faktor dan level.....	III - 6
Tabel 3.2 Derajat Kebebasan Seluruh faktor.....	III - 7
Tabel 3.3 Matrik orthogonal array untuk $L_4 (2^3)$	III - 8
Tabel 4.1 Derajat Kebebasan Seluruh faktor.....	IV - 4
Tabel 4.2 Matrik orthogonal array untuk $L_4 (2^3)$	IV - 4
Tabel 4.3 Komposisi briket yang akan dicetak.....	IV - 8
Tabel 4.4 Suhu pengeringan briket.....	IV - 8
Tabel 4.5 Hasil uji proksimate briket kopi.....	IV - 10
Tabel 4.6 Data hasil uji proksimate dan orthogonal array briket kopi.....	IV - 10
Tabel 4.7 Respon rata – rata nilai kalori briket dari pengaruh faktor.....	IV - 11
Tabel 4.8 Analisis varians rata – rata nilai kalori.....	IV - 13
Tabel 4.9 Analisis varians	IV - 14
Tabel 4.10 Hasil perhitungan rasio S/N.....	IV - 16
Tabel 4.11 Respon SNR kalori dari pengaruh faktor.....	IV - 17
Tabel 4.12 Analisis varians rata – rata nilai kalori.....	IV - 18
Tabel 4.13 Analisis varians penggabungan.....	IV - 19
Tabel 4.14 Faktor dan level briket dengan nilai kalori yang paling tinggi.	IV – 21

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Kulit Kopi.....	II - 10
Gambar 3.1	Ampas Kopi.....	III - 1
Gambar 3.2	Wawancara dengan pemilik Laju Kopi.....	III - 2
Gambar 3.3	Wawancara dengan pegawai FYI <i>Coffe</i>	III - 2
Gambar 3.4	Wawancara dengan pegawai <i>Scala</i>	III - 2
Gambar 3.5	Wawancara dengan pemilik Klinik Kopi.....	III - 3
Gambar 3.6	Wawancara dengan pegawai Giras <i>Coffe Shop</i>	III- 3
Gambar 3.7	Bagan Alir Kerangka Penelitian.....	III - 4
Gambar 3.8	Bagan alir proses pembuatan briket kopi.....	III - 6
Gambar 4.1	Grafik linier standar $L_4 (2^3)$	IV - 4
Gambar 4.2	Proses pengarangan.....	IV - 5
Gambar 4.3	Proses pengayakan.....	IV - 6
Gambar 4.4	Tepung tapioka.....	IV - 6
Gambar 4.5	Bahan utama briket kopi.....	IV - 7
Gambar 4.6	Proses pencampuran.....	IV - 7
Gambar 4.7	Proses pencetakan briket kopi.....	IV - 8
Gambar 4.8	Briket Kopi.....	IV - 8
Gambar 4.9	Proses pengeringan.....	IV - 9
Gambar 4.10	Grafik persentase kontribusi dari setiap faktor.....	IV - 15
Gambar 4.11	Grafik persentase dari setiap faktor.....	IV - 20

DAFTAR LAMPIRAN

Hasil Uji Proksimate dan Uji Kalori