

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar belakang .....	1
1.2 Identifikasi masalah .....	3
1.3 Batasan masalah .....	4
1.4 Rumusan masalah.....	4
1.5 Tujuan .....	4
1.6 Manfaat .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
2.1 Kopi.....	6
1. Pengertian kopi .....	6
2. Klasifikasi kopi.....	7
2.2 Penanganan Pasca Penen Kopi .....	9
1. Sortasi gelondang .....	9
2. Pengeringan .....	9
3. <i>Hulling</i> (Pengupasan kulit).....	9
4. Sortasi Biji .....	10

5. Pengepakan dan penyimpanan biji kopi .....	10
2.3 Syarat Umum Kopi .....	11
2.4 Karakteristik Mutu Umum Biji Kopi .....	11
2.5 Kafein .....	12
2.6 Konsep Dasar Penyangraian .....	13
2.7 Mekanisme Penyangraian Biji Kopi .....	14
2.8 Prinsip Prinsip Penyangraian .....	15
1. Pengeringan ( <i>Drying</i> ).....	16
2. Penguningan ( <i>Yellowing</i> ) .....	16
3. Pecahan pertama ( <i>First Crack</i> ) .....	17
4. <i>Roast development</i> .....	17
5. Pecahan kedua ( <i>Second crack</i> ).....	17
2.9 Komponen–Komponen Perancangan Mesin.....	18
1. Rangka Mesin Penyangrai Biji Kopi .....	18
2. Tabung .....	19
3. Motor Listrik.....	19
4. Poros Pengaduk.....	20
5. Bantalan .....	21
6. Puli dan Sabuk .....	22
2.10 Teknologi Proses Pembuatan .....	25
1. Teknologi Pengukuran.....	25
2. Penyambungan logam.....	25
3. Pembentukan Logam .....	29
<b>BAB III METODE PERENCANAAN .....</b>	<b>31</b>
3.1 Waktu Dan Tempat Perancangan.....	31
3.2 Alat Dan Bahan Yang Diperlukan Dalam Rancang Bangun .....	31
1. Alat.....	31
2. Bahan .....	32
3.3 Sistematika .....	32
3.4 Metode Pelaksanaan.....	33

1. Studi Literatur.....	33
2. Studi Lapangan.....	33
3. Konsultasi .....	33
3.5 Dasar Perancangan.....	33
1. Tahapan Perancangan .....	33
2. Perancangan Kebutuhan .....	34
3.6 Perhitungan .....	35
1. Desain Kontruksi Rancang Bangun Mensin Penyangrai Biji Kopi.....	36
2. Kapasitas Alat.....	37
3. Daya Motor penggerak .....	38
4. Daya Motor listrik .....	39
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>40</b>
4.1 Proses Pembuatan ( <i>Manufacturing</i> ).....	40
1. Gambaran Umum Kontruksi Mesin .....	40
2. Pembuatan Rangka .....	41
3. Pembuatan Tabung dan Corong Masuk Dan Keluar .....	43
4. Pembuatan Poros Pengaduk.....	46
5. Pembuatan Pintu dan Alas Kompor, Pintu Corong masuk Keluar dan Tutup Rangka.....	49
6. Perakitan Komponen Mesin Penyangrai .....	50
7. Proses Pengecatan.....	51
4.2 Biaya Pembelian Bahan .....	52
4.3 Pembahasan Uji Coba Mesin .....	53
1. Persiapan Uji Coba .....	53
2. Percobaan Fungsional.....	53
3. Percobaan Kualitas .....	54
4.4 Perhitungan Biaya Penggunaan Mesin .....	55
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>56</b>
5.1 Kesimpulan .....	56
5.2 Saran.....	56

DAFTAR PUSTAKA .....58

LAMPIRAN.....60



THE  
*Character Building*  
UNIVERSITY