

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tahapan Proses Produksi Kopi Bubuk.....	4
Gambar 2.2 Pembubukan dengan Cara Tradisional.....	8
Gambar 2.3 Pembubukan Menggunakan Mesin Penggiling Biji Kopi.....	9
Gambar 2.4 (ADK) Penyimpanan Bubuk Kopi Arabika Pada Berbagai Varietas.....	11
Gambar 3.1 Komponen-komponen Mesin Penggiling Biji Kopi Kapasitas 10 Kg/Jam...	14
Gambar 3.2 Poros Penggerak	15
Gambar 3.3 Pisau Penggiling	16
Gambar 3.4 Tahap Awal Menghidupkan Mesin Penggiling Biji Kopi.....	17
Gambar 3.5 Tahap Penggilingan Biji Kopi.....	17
Gambar 3.6 Proses Pengukuran Kecepatan Mesin Penggiling Biji Kopi.....	18
Gambar 3.7 Proses Pengayakan Bubuk Kopi	18
Gambar 3.8 Diagram Alir Penelitian	19
Gambar 4.1 Grafik Pengujian M500V724.....	20
Gambar 4.2 Grafik Pengujian M500V853.5.....	21
Gambar 4.3 Grafik Pengujian M500V1373.3.....	22
Gambar 4.4 Grafik Uji Waktu Penggilingan Biji Kopi.....	23
Gambar 4.5 Grafik Presentase Bubuk Kopi Halus Menggunakan Ayakan 100 Mesh	24
Gambar 4.6 Grafik Bubuk Kopi Kasar	25

THE
Character Building
UNIVERSITY