

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>i</b>
<b>SURAT PERNYATAAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>i x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>x</b>
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Permasalahan.....	3
C. Batasan Masalah.....	3
D. Rumusan Masalah .....	3
E. Tujuan.....	4
F. Manfaat.....	4
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b>	
A. Kandungan Biji Salak.....	6
B. Prinsip Kerja Mesin .....	6
C. Komponen Utama Mesin.....	7
1. Hopper .....	9
2. Motor Lisrik.....	9
3. Poros .....	10
4. Puli.....	11
5. Sabuk.....	13
6. Bantalan.....	15
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	

A. Pemilihan Bahan .....	18
1. Pemilihan Bahan Poros.....	18
2. Pemilihan Bahan Casing Penggiling .....	18
3. Pemilihan Bahan Rangka Mesin .....	19
B. Daya Motor .....	19
1. Poros Pemecah Biji Salak.....	19
2. Silinder Pemecah Biji Salak .....	20
3. Inersi Puli.....	21
4. Gaya Gesek.....	24
C. Poros.....	26
D. Puli .....	29
E. Sabuk.....	32
F. Perencanaan Bantalan .....	37
G. Perencanaan Pasak .....	41
H. Poros Penggiling .....	43
I. Perencanaan Penggiling .....	46
J. Perencanaan Kapasitas .....	49

#### **BAB IV PEMBUATAN DAN HASIL UJI COBA**

A. Proses pembuatan(manufacturing) komponen utama .....	51
1. Pemecah biji salak .....	51
2. Penggiling biji salak .....	54
3. Poros pemecah.....	56
4. Hopper pemecah, penggiling, hoper masukkan dan luaran....	58
5. Rangka mesin .....	59
6. Perakitan mesin penggiling kopi biji salak.....	62
B. Pembahasan Hasil Uji Coba Mesin.....	65
1. Persiapan Uji Coba .....	65
2. Percobaan Fungsional.....	65
3. Percobaan Kualitas .....	66

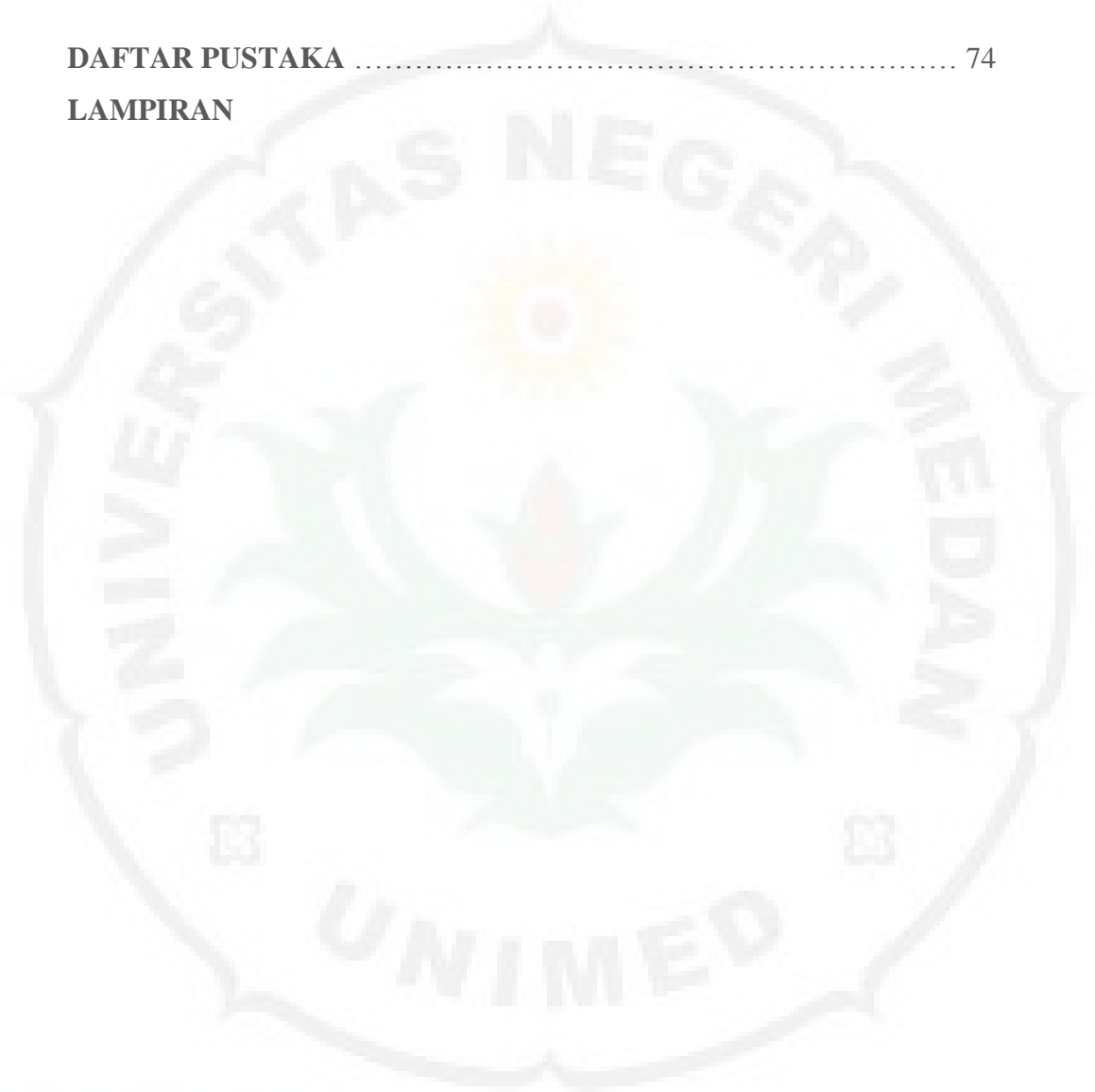
#### **BAB V PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	72
---------------------	----

B. Saran ..... 72

**DAFTAR PUSTAKA** ..... 74

**LAMPIRAN**



THE  
*Character Building*  
UNIVERSITY