

DAFTAR ISI

HALAMAN NOMOR PERSOALAN	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
MOTTO	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRACT	vii
INTISARI	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Batasan Masalah.....	2
1.5 Metode Pengumpulan Data	3
1.6 Sistematika Penulisan Laporan	3
BAB II	5
2.1 Mesin <i>Vacuum Frying</i>	5
2.2 Proses Penggorengan Vakum.....	5
2.3 Perancangan Mesin	6
2.4 Poros	6
2.4.1 Poros Transmisi.....	8
2.4.2 Perencanaan Poros Tabung Penggoreng	8
2.5 Perencanaan Keranjang Penggoreng	14
2.6 Perencanaan Tabung Penggoreng	15
2.7 Perencanaan Putaran Sistem Pengaduk	15
2.8 Perencanaan Daya Motor Listrik Sistem Pengaduk.....	16
2.9 Perencanaan Daya Pompa Sentrifugal.....	16

BAB III.....	18
3.1 Diagram Alir Perancangan.....	18
3.2 Waktu dan Tempat Perancangan Mesin.....	20
3.3 Alat dan Bahan Perancangan Mesin	20
3.4 <i>Standard Operating Procedure</i> Mesin <i>Vacuum Frying</i> Kapasitas 1,5 Kg	21
BAB IV	23
4.1 Desain Mesin <i>Vacuum Frying</i> Kapasitas 1,5 kg.....	23
4.2 Perhitungan Keranjang Penggoreng.....	25
4.3 Perhitungan Tabung Penggoreng	28
4.4 Perhitungan Daya Motor Listrik Sistem Pengaduk.....	29
4.5 Pemilihan Motor Listrik Sistem Pengaduk.....	31
4.6 Perhitungan Poros Tabung Penggoreng	33
4.7 Pemilihan Pompa Sentrifugal.....	46
BAB V.....	48
5.1 Kesimpulan	48
5.2 Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN.....	52