

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.5 Batasan Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Pengertian Metode Komparatif	6
2.2 Aplikasi <i>Color Identification</i>	7
2.3 Proses Pembuatan Tahu.....	8
2.4 Kualitas Tahu.....	10
2.5 Ketel Uap (<i>Steam Boiler</i>)	10
2.6 Klasifikasi <i>Boiler</i>	11
2.6.1 Berdasarkan fluida yang mengalir di dalam pipa	11
2.6.2 Berdasarkan tutup drum (<i>shell</i>).....	13
2.7 Konstruksi Ketel Uap	14
2.8 Prinsip Kerja Ketel Uap.....	16
2.9 Pemanasan Sistem Uap Pada Produksi Tahu	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
3.1 Pelaksanaan Penelitian	19

3.1.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	19
3.1.2 Alat dan Bahan.....	19
3.1.3 Parameter Penelitian	20
3.1.4 Pengambilan Data.....	20
3.2 Analisis Data	21
3.3 Diagram Alir Penelitian.....	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1 Profil Perusahaan.....	24
4.2 Perbandingan Penggunaan Air	25
4.4 Perbandingan Waktu Pemasakan	28
4.5 Perbandingan Penggunaan Bahan Bakar.....	30
4.6 Pengamatan Kualitas Hasil Tahu.....	34
BAB V PENUTUP.....	40
5.1 Kesimpulan.....	40
5.2 Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	43