

DAFTAR ISI

	Halaman
Lembar Identitas dan Pengesahan	I
Prakata	Ii
Abstrak	Iii
Daftar Tabel.	iv
Daftar gambar	V
Daftar lampiran	VI
BAB I Pendahuluan	
1.1 Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	2
BAB II Tinjauan Pustaka	
2.1 Gambaran Umum Kunyit	3
2.1.1 Kandungan Senyawa Kimia	3
2.2 Membran	6
2.2.1 Operasi Membran	6
2.2.2 Klasifikasi Membran	8
2.2.3 Keunggulan dan Kelemahan Membran	11
2.2.4 Parameter Utama dalam Proses Membran	12.
BAB III. Tujuan dan Manfaat Penelitian.	15
3.1 Tujuan Penelitian	15
3.2 Manfaat Penelitian	15
BAB IV Metode Penelitian	
4.1. Bahan dan Alat	16
4.1.1 Bahan Penelitian	16
4.1.2 Peralatan Penelitian	16
4.2. Variabel Penelitian	16
4.3. Prosedur Penelitian	17
4.4. Analisa Data	19
BAB V Hasil dan Pembahasan	
5.1. Penentuan Fluks pada Kondisi tanpa Penambahan Asam atau Basa	21
5.2. Penentuan Fluks pada pH = 9	24
5.3. Penentuan Fluks pada pH = 4	25
BAB VI Kesimpulan dan Saran	
6.1. Kesimpulan	27
6.2. Saran	27
Daftar Pustaka	28
Lampiran	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Komponen Kimia dalam Rimpang Kunyit per 100 gram

Bahan yang dimakan

Tabel 2.2. Ketebalan dan Pori Membran

Tabel 2.3. Berbagai Operasi Membran

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Kurkumin	6
Gambar 2.2. Operasi Membran	7
Gambar 4.1. Proses Pemisahan Zat Warna dari Ekstrak Kunyit dengan Membran Ultrafiltrasi	19
Gambar 4.2. Skematik Prosedur Penelitian	20
Gambar 5.1 Grafik Hubungan Fluks Terhadap Waktu Pada Berbagai Laju Alir Pada Kondisi Penambahan Asam atau Basa	21
Gambar 5.2. Grafik Hubungan Fluks Rata-rata Terhadap Waktu	22
Gambar 5.3. Grafik Hubungan Fluks Terhadap Waktu Pada Berbagai Laju Alir pada pH 9	23
Gambar 5.4. Grafik Hubungan Fluks Rata-rata Terhadap Waktu	24
Gambar 5.5. Grafik Hubungan Fluks Terhadap Waktu Pada Berbagai Laju Alir Pada pH 4	25
Gambar 5.6. Grafik Hubungan Fluks Rata-rata Terhadap Waktu	26