

DAFTAR ISI

Judul Halaman	
HALAMAN JUDUL (DALAM)	
LEMBAR PERSYARATAN GELAR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	v
ABSTRACT.....	vi
ABSTRAK.....	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi dan Pembatasan Masalah	3
C. Rumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Penelitian Terdahulu/ Uraian Teori.....	7
B. Industri Olahan Daging	8
C. Karakteristik Limbah Cair.....	9
D. Baku Mutu Industri Pengolahan Daging.....	19
E. Sistem Pengolahan Limbah Cair Industri Pengolahan Daging	19
BAB III KERANGKA KONSEP	27
A. Kerangka Konsep	27
BAB IV METODE PENELITIAN	29
A. Jenis dan Desain Penelitian	29
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	29
C. Objek Penelitian, Sampel, Besar Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel.....	29
D. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	32
E. Prosedur Pengumpulan Data	34
F. Analisis Data	36
BAB V HASIL.....	37
A. Gambaran Umum Industri Olahan Daging	37
B. Alur Pengolahan Limbah Cair Produksi	37
C. Desain Unit IPAL.....	39
D. Identifikasi Karakteristik Limbah Cair (<i>Raw Wastewater</i>).....	41
E. Hasil Pengukuran Parameter Limbah Cair Setiap Unit IPAL.....	43
F. Efisiensi Removal Parameter Uji	50
G. Efektivitas Kinerja IPAL.....	52
BAB VI PEMBAHASAN.....	55
A. Alur Pengolahan Limbah Cair Industri Olahan Daging.....	55

B. Kriteria Desain Unit IPAL Berdasarkan Waktu Tinggal	56
C. Karakteristik Limbah Cair Industri Olahan Daging.....	57
D. Efisiensi Removal Parameter	58
E. Efektivitas Kinerja IPAL.....	61
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN	65
A. Kesimpulan	65
B. Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN	