

## DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR LAMPIRAN.....	v

## SKRIPSI

### PENGARUH KONSENTRASI ZAT ANTI CAKING MENGGUNAKAN METODA TERBUKA DAN TERTUTUP PADA NATRIUM SULFAT TERHADAP KADAR CAKING, KADAR *MOISTURE CONTENT* DAN NILAI pH

INTISARI.....	vi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	2
1.3 Maksud dan Tujuan.....	2
1.4 Kerangka Pemikiran.....	2
1.5 Metoda Percobaan.....	3
<b>BAB II TEORI PENDEKATAN</b> .....	<b>5</b>
2.1 Natrium Sulfat.....	5
2.1.1 Pembuatan Natrium Sulfat pada Industri Kimia.....	5
2.1.2 Metoda Pembuatan Natrium Sulfat.....	7
2.2 Hidrat dan Anhidrat.....	8
2.3 <i>Caking</i> .....	8
2.4 Zat Anti- <i>Caking</i> .....	12
<b>BAB III PEMECAHAN MASALAH</b> .....	<b>14</b>
3.1 Percobaan.....	14
3.1.1 Maksud dan Tujuan.....	14
3.1.2 Lokasi Percobaan dan Pengujian.....	14
3.1.3 Alat dan Bahan.....	14
3.1.4 Resep.....	15
3.1.5 Fungsi Zat.....	15
3.1.6 Prosedur Pekerjaan.....	15
3.1.7 Pengujian.....	15
3.2.1 Kadar <i>Caking</i> .....	15
3.2.1.1 Tujuan.....	15

**DAFTAR ISI**  
**(Lanjutan)**

3.2.1.2 Definisi .....	16
3.2.1.3 Prinsip .....	16
3.2.1.4 Alat dan Bahan .....	16
3.2.1.5 Cara Kerja .....	16
3.2.2 Kadar pH .....	16
3.2.2.1 Tujuan .....	16
3.2.2.2 Prinsip .....	16
3.2.2.3 Alat dan Bahan .....	16
3.2.2.4 Cara Kerja .....	17
3.2.3 Kadar <i>Moisture content</i> .....	17
3.2.3.1 Tujuan .....	17
3.2.3.2 Prinsip .....	17
3.2.3.3 Alat dan Bahan .....	17
3.2.3.4 Cara Kerja .....	17
3.3 Hasil Percobaan .....	17
3.3.1 Kadar <i>Caking</i> .....	18
3.3.2 Kadar <i>Moisture content</i> .....	18
3.3.3 Kadar pH .....	19
3.4 Standar Perusahaan .....	19
<b>BAB IV PEMBAHASAN</b> .....	<b>20</b>
4.1 Pengaruh Konsentrasi Zat Anti <i>Caking</i> Pada Natrium Sulfat Terhadap Kadar <i>Caking</i> .....	20
4.2 Pengaruh Konsentrasi Zat Anti <i>Caking</i> Pada Natrium Sulfat Terhadap Kadar <i>Moisture content</i> .....	21
4.3 Pengaruh Konsentrasi Zat Anti <i>Caking</i> Pada Natrium Sulfat Terhadap Nilai pH .....	22
4.4 Penentuan Kondisi Optimum .....	23
<b>BAB V PENUTUP</b> .....	<b>25</b>
5.1 Kesimpulan .....	25
5.2 Saran .....	26
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>27</b>
<b>LAMPIRAN 1</b> .....	<b>28</b>
<b>LAMPIRAN 2</b> .....	<b>29</b>
<b>LAMPIRAN 3</b> .....	<b>30</b>

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 3.1 Nilai Rata-Rata Hasil Pengujian Kadar <i>Caking</i> pada Natrium Sulfat .....	18
Tabel 3.2 Nilai Rata-Rata Hasil Pengujian Kadar <i>Moisture content</i> pada Natrium Sulfat .....	18
Tabel 3.3 Nilai Rata-Rata Hasil Pengujian Kadar pH pada Natrium Sulfat .....	19



## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 1.1 Diagram Alir Percobaan .....	4
Gambar 2.1 Proses Pembuatan Natrium Sulfat dari Garam Gas SO <sub>2</sub> dan O <sub>2</sub> .....	6
Gambar 2.2 Pertumbuhan dan Pembentukan <i>Caking</i> .....	9
Gambar 2.3 Pembentukan Partikel-Partikel Yang Bergabung Dengan Gaya Van-der-Waals .....	9
Gambar 2.4 Pembentukan <i>Caking</i> Oleh Suhu dan Tekanan .....	10
Gambar 2.5 Penyerapan Air Dari Zat Anti <i>Caking</i> .....	12
Gambar 2.6 Struktur Kimia dari <i>Sodium Tetrapolyphosphate</i> .....	13
Gambar 4.1 Grafik Nilai Rata-Rata Hasil Pengujian Kadar <i>Caking</i> pada Natrium Sulfat .....	20
Gambar 4.2 Grafik Nilai Rata-Rata Hasil Pengujian Kadar <i>Moisture content</i> pada Natrium Sulfat .....	22
Gambar 4.3 Grafik Nilai Rata-Rata Hasil Pengujian Nilai pH pada Natrium Sulfat .....	23

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
LAMPIRAN 1 .....	28
LAMPIRAN 2 .....	29
LAMPIRAN 3 .....	30

