

DAFTAR GAMBAR

Gambar II-1. Diagram Blok Mesin <i>Espresso</i>	5
Gambar II.2. Mode Pensinyalan Motor Servo	8
Gambar II.3. Cara Kerja Solenoid Valve	10
Gambar III-1. Desain Umum Sistem.	16
Gambar III-2. Blok Diagram Perancangan Sistem.	17
Gambar III-3. Blok Diagram Perancangan Sistem.	18
Gambar III-4. Desain Mekanik Mesin Kopi <i>Espresso</i> Tampak Depan.	19
Gambar III-5. Desain Mekanik Mesin Kopi <i>Espresso</i> Tampak Samping.	20
Gambar III-6. Skematik Rangkaian Komponen Keseluruhan Mesin Kopi.	21
Gambar III-7. Flowchart Kontrol Sistem Keseluruhan.	26
Gambar IV- 1. Pengujian Waktu Dan Sudut Putar Motor Servo Untuk Buka Tutup Katup Pada Tabung Bubuk Kopi.....	31
Gambar IV- 2. Pengujian Akurasi Sudut Putar Dan Waktu Motor Servo Untuk Buka Tutup Katup Pada Tabung Bubuk Kopi Terhadap Jumlah Bubuk Kopi Yang Sudah Mendekati Massa Acuan.	32
Gambar IV- 3. Pengujian Waktu Solenoid Valve Untuk Buka Tutup Katup Pada Tabung Air Dengan Volume Air Yang Berbeda, Terhadap Jumlah Air Yang keluar.	34
Gambar IV- 4. Pengujian Akurasi Waktu Solenoid Valve Untuk Buka Tutup Katup Pada Tabung Air Dengan Volume Air Yang Berbeda Terhadap Jumlah Air Yang Sudah Mendekati Massa Acuan.	35
Gambar IV- 5. Hasil Pengujian Sensor Suhu DS18B20 Dengan Termometer Digital.	37

Gambar IV- 6. Hasil Pengujian Proses Ekstraksi Dengan Rata-Rata Tekanan 91,36N/cm ²	40
Gambar IV- 7. Hasil Pengujian Proses Ekstraksi Dengan Rata-Rata Tekanan 101,17N/cm ²	40
Gambar IV- 8. Hasil Pengujian Proses Ekstraksi Dengan Tekanan Linear Aktuator 111,71N/cm ²	41
Gambar IV- 9. Hasil Pengujian Katup Tabung Bubuk Kopi Yang Sudah Terintegrasi Dengan Keseluruhan Perangkat Keras Lainnya.	43
Gambar IV- 10. Hasil Pengujian Solenoid Valve Pada Tabung Air Yang Sudah Terintegrasi Dengan Keseluruhan Perangkat Keras Lainnya.	44
Gambar IV- 11. Hasil Pengujian Sensor Suhu DS18B20 Dengan Termometer Digital Yang Sudah Terintegrasi Dengan Keseluruhan Perangkat Keras Lainnya.	45
Gambar IV- 12. Pengujian Proses Ekstraksi Oleh Linear Aktuator Yang Sudah Terintegrasi Dengan Keseluruhan Perangkat Keras.....	46
Gambar IV- 13. Hasil Pengujian Rasa Kopi <i>Espresso</i> Terhadap 3 orang Barista.	49