

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Grafik hubungan perpindahan jarak terhadap waktu.....	6
Gambar 2.2	Hasil penelitian Dashtban dan Tabrizi: grafik perbandingan suhu air terhadap waktu pada pengujian analisa basin yang terintegrasi dengan PCM [17].....	11
Gambar 2.3	Hasil penelitian Santosa dan Wilis: grafik perbandingan suhu air terhadap waktu pada pengujian performasi hibrid basin solar still [18].....	11
Gambar 2.4	Hasil Penelitian Hadani (2016): (a) grafik perbandingan suhu air terhadap waktu pada pengujian pengaruh variasi basin yang digunakan, (b) grafik perbandingan suhu air terhadap waktu pada pengujian pengaruh kelembaban yang terjadi didalam dan diluar distilator, (c) grafik perbandingan suhu air terhadap waktu pada pengujian pengaruh konstentrasi garam yang digunakan dan (d) grafik perbandingan suhu air terhadap waktu pada pengujian pengaruh intensitas cahaya [3]	12
Gambar 2.5	Hasil Penelitian Anjas (2018): (a) grafik perbandingan suhu air terhadap waktu pada pengujian pengaruh penggunaan parafin dan (b) grafik perbandingan suhu air terhadap waktu pada pengujian pengaruh massa parafin yang digunakan [4].....	12
Gambar 2.6	Hasil penelitian Eriz: (a) grafik perbandingan suhu air terhadap waktu pada pengujian pengaruh basin menggunakan cermin dan (b) grafik perbandingan suhu air terhadap waktu pada pengujian pengaruh kemiringan atap distilator [5]	13
Gambar 3.1	Diagram alir penelitian	14
Gambar 3.2	Panci	16
Gambar 3.3	Kompor portable.....	16
Gambar 3.4	Termometer tembak.....	17

Gambar 3.5 Termokopel tipe k.....	17
Gambar 3.6 Data logger.....	18
Gambar 3.7 Larutan garam.....	19
Gambar 3.8 Larutan gula.....	19
Gambar 3.9 Skema pengumpulan data.....	20
Gambar 4.1 Grafik laju absorpsi dan desorpsi termal pada variasi volume.....	25
Gambar 4.2 Grafik laju absorpsi dan desorpsi termal air pada variasi temperatur sumber panas.....	27
Gambar 4.3 Grafik perbandingan laju absorpsi dan desorpsi termal terhadap waktu pada masing-masing kadar gula.....	28
Gambar 4.4 Grafik perbandingan laju absorpsi dan desorpsi termal terhadap waktu pada masing-masing kadar garam.....	29
Gambar 4.5 Grafik laju absorpsi termal air pada distilator.....	30
Gambar 4.6 Grafik laju desorpsi termal air pada distilator.....	32
Gambar 4.7 Grafik laju absorpsi termal pada pengujian volume 1500 ml.....	34
Gambar 4.8 Grafik regresi linier pada Persamaan 4.4.....	35
Gambar 4.9 Grafik laju desorpsi termal pada pengujian volume 1500 ml.....	35
Gambar 4.10 Grafik regresi linier pada Persamaan 4.6.....	36
Gambar 4.11 Grafik perbandingan temperatur percobaan dengan persamaan hasil pemodelan pada variasi volume: (a) 500 ml, (b) 1000 ml, dan (c) 1500 ml.....	37
Gambar 4.12 Grafik perbandingan temperatur percobaan dengan persamaan hasil pemodelan pada variasi temperatur sumber panas: (a) Temperatur 96 °C, (b) Temperatur 111,9 °C, (c) Temperatur 176,4 °C, dan (d) Temperatur 273,2 °C.....	39

- Gambar 4.13** Grafik perbandingan temperatur percobaan dengan persamaan hasil pemodelan pada variasi larutan menggunakan garam: (a) Kadar garam 10 g, (b) Kadar garam 20 g dan (e) Kadar garam 30 g41
- Gambar 4.14** Grafik perbandingan temperatur percobaan dengan persamaan hasil pemodelan pada variasi larutan menggunakan gula: (a) Kadar gula 10 g, (b) Kadar gula 20 g dan (c) Kadar gula 30 g.....43
- Gambar 4.15** Grafik perbandingan temperatur hasil penelitian Hadani (2016) dengan persamaan hasil pemodelan pada pengaruh intensitas cahaya: (a) Ketinggian 15 cm, (b) Ketinggian 35 cm dan (c) Ketinggian 55 cm.....44
- Gambar 4.16** Grafik perbandingan temperatur hasil penelitian Hadani(2016) dengan persamaan hasil pemodelan pada pengaruh konsententrasi larutan: (a) Kadar massa garam 100 g, (b) Kadar massa garam 200 g, (c) Kadar massa garam 300 g, (d) Kadar massa garam 400 g dan (e) Kadar massa garam 500 g46
- Gambar 4.17** Grafik perbandingan temperatur hasil penelitian Hadani (2016) dengan persamaan hasil pemodelan pada pengaruh basin: (a) Basin Datar, (b) Basin Miring, (c) Basin Datar, dan (d) Basin Miring48
- Gambar 4.18** Grafik perbandingan temperatur hasil penelitian Anjas (2018) dengan persamaan hasil pemodelan pada penggunaan parafin pada distilator: (a) Tanpa Menggunakan Parafin, (b) Menggunakan Parafin 2000 g dan (c) Menggunakan parafin 3000 g50
- Gambar 4.19** Grafik perbandingan temperatur hasil penelitian Eriz (2018) dengan persamaan hasil pemodelan pada pengaruh kemiringan atap distilator: (a) Kemiringan atap 30°, (b) Kemiringan atap 35° dan (c) Kemiringan atap 40°51