

DAFTAR ISI

JUDUL	
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Minyak Goreng Bekas	6
B. Biji Kelor	10
C. Zeolit.....	13
D. Metode Adsorpsi.....	16
E. Penentuan Kualitas Minyak	18
F. Penelitian Terdahulu	23
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Pendekatan Penelitian.....	24
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.	24
C. Alat dan Bahan	24
D. Variabel Penelitian.....	25
E. Prosedur Penelitian	26
F. Diagram Alir Proses	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Pengaruh perbandingan Biji Kelor Dan Zeolit Terhadap Parameter Yang Diamati.....	30
B. Pengaruh Waktu Terhadap Parameter Yang Diamati.....	32
C. Analisa Asam Lemak Bebas.....	33
D. Bilangan Peroksida.....	34
E. Kadar Air	36
F. Viskositas.....	37
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	39
B. Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Komposisi buah kelor	12
Tabel 2.	Jenis – jenis asam lemak bebas	20
Tabel 3.	Standar Nasional Indonesia Minyak Goreng	22
Tabel 4.	Hasil analisa minyak goreng bekas sebelum adsorpsi	29
Tabel 5.	Hasil analisa pengaruh perbandingan biji kelor dan zeolit terhadap parameter yang diamat	30
Tabel 6.	Hasil analisa pengaruh waktu adsorpsi terhadap parameter yang diamati	32
Tabel 7.	Lampiran data pengamatan analisa asam lemak bebas (%) ...	55
Tabel 8.	Lampiran data pengamatan analisa bilangan peroksida (meq/kg)	56
Tabel 9.	Lampiran pengamatan hasil uji kadar air (%)	57
Tabel 10.	Lampiran pengamatan hasil uji viskositas	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Perkembangan Produksi Minyak Sawit Indonesia Tahun 1998-2015.....	6
Gambar 2. Reaksi pembentukan gliserol	18
Gambar 3. Reaksi pembentukan peroksida	21
Gambar 4. Rangkaian alat proses.....	24
Gambar 5. Diagram alir proses pemurnian minyak goreng bekas	28
Gambar 6. Grafik analisa asam lemak bebas	33
Gambar 7. Grafik analisa bilangan peroksida	35
Gambar 8. Grafik analisa kadar air	37
Gambar 9. Grafik analisa viskositas.....	38
Gambar 10. Proses pengayakan bahan baku.....	58
Gambar 11. Serbuk biji kelor	58
Gambar 12. Serbuk zeolit.....	58
Gambar 13. Proses pengadukan minyak goreng bekas dan adsorben	59
Gambar 14. Proses penyaringan hasil adsorpsi	59
Gambar 15. Hasil adsorpsi minyak goreng bekas selama 6 jam	60
Gambar 16. Hasil adsorpsi minyak goreng bekas selama 12 jam	60
Gambar 17. Hasil adsorpsi minyak goreng bekas selama 24 jam	60

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A. Metode Analisa	44
Lampiran B. Perhitungan	52
Lampiran C. Tabel dan Gambar Penelitian	54