

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iii
<i>ABSTRACT</i>	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Batasan Masalah.....	2
1.5 Sistematika Penulisan.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Minyak Goreng.....	4
2.2 Sifat Kimia Minyak	6
2.3 Minyak Goreng Jelantah.....	7
2.4 Metode Pengolahan Minyak jelantah	8
2.4.1 Adsorpsi	8
2.5 Adsorben.....	11
2.5.1 Matematik Adsorpsi secara Batch.....	12

2.6 Zeolit.....	13
2.6.1 Aktivasi	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	20
3.1 Alat dan Bahan	21
3.2 Variabel Pengujian	21
3.3 Variabel yang diukur	22
3.4 Persiapan Alat dan Bahan.....	22
3.4.1 Persiapan Zeolit.....	22
3.4.2 Aktivasi	22
3.4.3 Pengukuran.....	22
3.5 Prosedur Kerja	23
3.5.1 Mencari Bilangan Asam Minyak jelantah	23
3.5.2 Mengukur Viskositas Minyak Jelantah.....	24
3.5.3 Mengukur Perubahan Warna Minyak Jelantah.....	24
3.6 Pengamatan.....	24
3.7 Lokasi Pengujian dan Penelitian.....	24
BAB IV HASIL DAN ANALISIS.....	25
4.1 Persiapan Alat dan Bahan.....	25
4.1.1 Persiapan Bahan	25
4.1.2 Alat Pengujian.....	28
4.2 Hasil Pengujian dan Analisis.....	29
4.2.1 Pengaruh Lama Aktivasi.....	29
4.2.2 Pengaruh Variasi Ukuran Zeolit.....	32
4.2.3 Pengaruh Konsentrasi Viskositas dan Minyak Jelantah.....	34

BAB V PENUTUP.....	38
5.1 Simpulan.....	38
5.2 Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN.....	