

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa:

Arang aktif tongkol jagung memiliki daya serap yang besar sehingga dapat memurnikan minyak goreng bekas dengan cara penyaringan dan mampu menurunkan kadar asam lemak bebas (FFA) dimana penurunan terbesar terdapat pada sampel (A₁) setelah pemurnian yaitu dari 0,48 menjadi 0,19%, dan penurunan angka peroksida terbesar juga terdapat pada sampel (A₁) setelah pemurnian pada sampel (A₁) setelah pemurnian yaitu dari 5,44 menjadi 4,16 meq/kg. Sedangkan penurunan angka penyabunan terbesar juga terdapat pada sampel (A₁) setelah pemurnian pada sampel (A₁) setelah pemurnian yaitu dari 185,4 menjadi 182,4 mg.

5.2 Saran

Hendaknya dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui adsorpsi secara kimia dengan gugus aktif karbon, pengaruh ukuran partikel dari adsorben tongkol jagung, perbandingan aktifasi NaOH sebelum karbonisasi dan sesudah karbonisasi.

DAFTAR PUSTAKA

Anwar Chairil. 1996. *Pengantar Praktikum Kimia Organik*, Yogyakarta: UGM

Aisyah Siti, 2010. *Penurunan Angka Peroksida dan Asam Lemak Bebas (FFA) Pada Proses Bleaching Minyak Goreng Bekas Oleh Karbon Aktif Polong Buah Kelor (*moringa oleifera*. Lamk) dengan Aktivasi NaCl*, Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang <http://ejournal.uin-malang.ac.id>. (Diakses tanggal 12 Mei 2012)

Anonimous. 2011. *Kajian ekonomi regional prov. Gorontalo*, Gorontalo: Yayasan Arah Kebijakan Pembangunan Pertanian Provinsi Gorontalo dalam FGD dengan Kemenko <http://pustaka.litbang.deptan.go.id>. (Diakses tanggal 15 Februari 2012)

Berita Resmi Statistik. 2011. *Produksi padi, jagung, dan kedelai (angka ramalan III tahun 2011)* Propinsi Jawa Timur. <http://www.bps.go.id>. (Diakses Tanggal 27 Februari 2012)

Dalimunthe Nur Asyiah. 2009. *Pemanfaatan Minyak Goreng bekas menjadi sabun Mandi Padat*, Medan: Sekolah Pascasarjana Universitas Sumatera Utara. <http://repository.usu.ac.id>. (Diakses tanggal 11 Februari 2012)

Dermawan, Petrus. 2001. *Pembuatan dan Karakterisasi Karbon Aktif Dari Kulit Umbi Kayu*, Jurnal Kimia dan Teknologi ISSN 0216 - 163X universitas Setia Budi. <http://isj.pdii.lipi.go.id>. (Diakses Tanggal 9 Maret 2012)

E.S. Harsanti, SP., M.Sc. dan Dr. Asep Nugraha Ardiwinata, MSi. 2011. *Arang Aktif Meningkatkan Kualitas Lingkungan*, Edisi 6-12 April 2011 No.3400 Tahun XII. Badan Litbang Pertanian. <http://www.litbang.deptan.go.id>. (Diakses tanggal 29 Januari 2012)

Herlina, Netti dan Hendra Ginting. 2002. *Lemak Dan Minyak*, Fakultas Teknik Jurusan Teknik Kimia Universitas Sumatera Utara. <http://repository.usu.ac.id>. (Diakses tanggal 15 Februari 2012)

Istignfaro Nila, 2010. *Peningkatan kualitas minyak goreng bekas dengan Metode adsorpsi menggunakan bentonit – karbon Aktif biji kelor (*moringa oleifera*. Lamk)* Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang <http://lib.uin-malang.ac.id>. (Diakses Tanggal 6 juni 2012).

Mutia, Ferry., Niken Financia Gusmawati., Yulin Lestari., Titi Candra Sunarti., Anja Maryandini., 2009. *Penggunaan Xilanase *Streptomyces Sp.45 1-3* Amobil Untuk Hidrolisis Xilan Tongkol Jagung*, j Teknologi dan Industri Pangan Vol. XX No. 1. <http://isjd.pdii.lipi.go.id/ad>. (Diakses Tanggal 9 Maret 2012)

- Pogalad, Olfrida. 2007. *Ekstraksi dan Karakterisasi Pati Umbi Ganyong (Canna Edulis, Kerr)* Asal Gorontalo, Gorontalo: Universitas Negri Gorontalo.
- Puji Astutik, Ika Arnas. 2010 *Pengaruh Suhu Interaksi Minyak Goreng Bekas Dengan Menggunakan Karbon Aktif Biji Kelor (Moringa oleifera. Lamk) Terhadap Angka Iodin Dan Angka Peroksida*, Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang <http://lib.uin-malang.ac.id> (diakses tanggal 7 Juli 2012).
- Salmah, Siti. 2008. *Pembuatan karbon aktif dari kulit buah mangrove dengan perlakuan Perendaman dalam larutan KOH*, Yogyakarta: Universitas Ahmad Dahlan <http://journal.uui.ac.id>. (Diakses tanggal 24 Mei 2012).
- Sarasutha, Suryawati dan Margaretha SL. 2006. *Tata Niaga Jagung*, Gorontalo: Balai Penelitian Tanaman Serealia, Maros. <http://www.google.co.id>. (Diakses tanggal 15 Februari 2012)
- Sembiring, Tryana Meilita dan Tuti Sarma Sinaga. 2003. *Arang Aktif (Pengenalan dan Proses Pembuatannya)*. Digitized by USU digital library. <http://cyberia.blog.uns.ac.id>. (Diakses tanggal 27 Desember 2011).
- Shofiyanto. 2008. *Hidrolisis Tongkol Jagung Oleh Bakteri Selulolitik Untuk Produksi Bioetanol Dalam Kultur Campuran*, Bogor: Institut Pertanian Bogor. <http://repository.ipb.ac.id>. (Diakses Tanggal 9 Maret 2012).
- Sinurat, Erikson. 2011. *Studi Pemanfaatan Briket Kulit Jambu Mete Dan Tongkol Jagung Sebagai Bahan Bakar Alternatif*, Makasar: Universitas Hasanuddin. <http://repository.unhas.ac.id>. (diakses tanggal 10 Februari-2012).
- Suliswati, Sari. 2008. *Modifikasi tongkol jagung sebagai Adsorben logam berat Pb(II)*, Bogor: Institut Pertanian Bogor. <http://repository.ipb.ac.id>. (Diakses tanggal 10 Februari 2012)
- Sudarmadji, Slamet. 2003. *Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian*, Yogyakarta: UGM
- Wiyaningsih, Fajar. 2010. *Pengaruh Variasi Suhu Pemanasan Karbon Aktif Polong Buah Kelor (Moringa oleifera. Lamk) Terhadap Perubahan Angka Peroksida Dan Asam Lemak Bebas (FFA) Pada Proses Bleaching Minyak Goreng Bekas*. Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang <http://lib.uin-malang.ac.id> (diakses tanggal 7 Juli 2012).

Yuliyanty, eny., Siti Aisyah., A Ghanaim Fasyah. 2010. *Penurunan Angka Peroksida dan Asam Lemak Bebas (FFA) Pada Proses bleaching Minyak Goreng Bekas Oleh Karbon Aktif Polong Buah Kelor (Moriga Oliefera. Lemak) dengan aktivasi NaCl.* malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim malang <http://ejournal.uin-malang.ac.id> (diakses tanggal 7 Juli 2012).

PDF Create! 4 Trial
www.nuance.com