BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa optimasi waktu pengadukan untuk menghasilkan sabun cair yaitu pada waktu pengadukan 40 menit dan untuk optimasi volume KOH untuk menghasilkan sabun cair yaitu pada volume KOH 30 mL.

Hasil uji karakteristik sabun cair dengan waktu pengadukan 35 menit dan volume KOH 30 ml yaitu menghasilkan kadar air sebesar 10,1%, alkali bebas 0,01%, kadar asam lemak bebas 0,14%, uji pH 10, dan stabilitas busa 40 %. Sedangkan untuk hasilsabun cair waktu pengadukan 40 menit dan volume KOH 30 ml menghasilkan kadar air 10,3%, alkali bebas 0,02%, kadar asam lemak bebas 0,12% uji pH 10, dan stabilitas busa 50%. Dari kedua sabun cair yang dihasilkan jika dibandingkan dengan standar SNI sabun cair masih memenuhi standar.

5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya, pada proses pembuatan sabun cair sebaiknya menambahkan zat pembusa dalam sabun karena dapat meningkatkan stabilitas busa.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2013. "Pembuatan Sabun Cuci Piring Cair dari Minyak Goreng Bekas (Jelantah)". Universitas Sebelas Maret Surakarta http://www.google.pembuatan-Sabun-Cuci-Piring-Cair-Dari-Minyak-Goreng-Bekas Jelantah. 10 Oktober 2015 (08.20)
- Armstrong, 1995. Buku Ajar Biokimia Edisi Ketiga. Alih Bahasa : Maulany RF, EGC. Jakarta
- Arifin, L,. 2013. "Pembuatan Sabun Dan Pelembut". Universitas Riau Pekanbaru http://lukmanarifin5.blogspot.co.id/2013/05/safonifikasi.html.10 Okt ober 2015 (07.13)
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia, (1994), "Standar Mutu Sabun cair. SNI 06-3532-1994", Dewan Standar Nasional, Jakarta
- Dalimunthe N,A. 2009. "Pemanfaatan Minyak Goreng Bekas Menjadi Sabun Mandi Padat". Universitas Sumatera Utara. Medan
- Dewi Fortuna Ayu, Ali, A., dan Sulaiman, R."Evaluasi Mutu Sabun Padat Dari Minyak Goreng Bekas Makanan Jajanan Di Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru Dengan Penambahan Natrium Hidroksida Dan Lama Waktu Penyabunan"., Universitas Riau.
- Fauziah, Sirajuddin, S. dan NajamuddinU. 2014. "Analisis Kadar Asam Lemak Bebas Dalam Gorengan Dan Minyak Bekas Hasil Penggorengan Makanan Jajanan Di Workshop Unhas". Universitas Hasanuddin Makassar
- Fessenden, R. J dan Fessenden, J. 1994. "Kimia Organik". Edisi Ketiga. Penerbit Erlangga. Jakarta
- Jonarson. 2004. Kimia Pangan dan Gizi, Gramedia Pustaka,
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Jakarta : UI-Press.
- Naomi,P., Anna M. Lumban Gaol, dan M. Yusuf Toha. 2013. "pembuatan Sabun Lunak Dari Minyak Goreng Bekas Ditinjau Dari Kinetika Reaksi Kimia" Jurnal Teknik Kimia
- Permono, A. 2002. Membuat Sabun Colek. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wijana S, Pranowo D, dan Taslimah M.Y,. 2010. "Penggandaan Skala Produksi Sabun Cair Dari Daur Ulang Minyak Goreng Bekas "Jurnal Teknologi Pertanian. Malang

- Wijana, S., Soemarjo, Dan T.Harnawi. 2009. "Studi Pembuatan Sabun Mandi Cair Dari Daur Ulang Minyak Goreng". Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 11 No. 2 (Agustus 2010) 114-122
- Wijayanti, H., Nora H, dan Rajihah Amelia. 2012. "Pemanfaatan Arang Aktif Dari Serbuk Gergaji Kayu Ulin Untuk Meningkatkan Kualitas Minyak Goreng Bekas" Konversi, Volume 1 No.1.
- Winarno F. G, 2004. Kimia pangan dan gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka