

## DAFTAR ISI

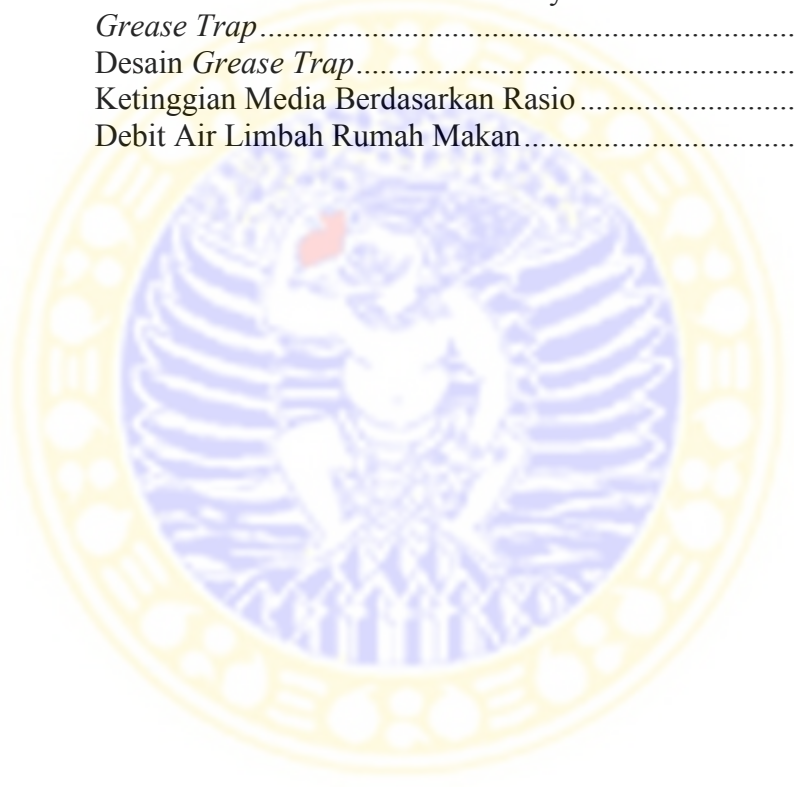
HALAMAN SAMPUL .....	i
LEMBAR PERNYATAAN .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
PEDOMAN PENGGUNAAN SKRIPSI .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
UCAPAN TERIMAKASIH .....	vi
ABSTRAK .....	vii
<i>ABSTRACT</i> .....	viii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan .....	5
1.4 Manfaat .....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	6
2.1 Air Limbah .....	6
2.2 Air Limbah Rumah Makan .....	12
2.3 Minyak dan Lemak .....	15
2.4 <i>Grease Trap</i> .....	19
2.5 Modifikasi <i>Grease Trap</i> .....	21
BAB III METODE PENELITIAN .....	25
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	25
3.1.1 Tempat penelitian .....	25
3.1.2 Waktu penelitian .....	26
3.2 Bahan dan Alat Penelitian .....	26
3.2.1 Bahan penelitian .....	26
3.2.2 Alat penelitian .....	26
3.3 Cara Kerja .....	27
3.3.1 Penelitian pendahuluan .....	28
3.3.2 Persiapan reaktor <i>grease trap</i> .....	29
3.3.3 Pengoperasian reaktor <i>grease trap</i> .....	33
3.3.4 Cara analisis data .....	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	37
4.1 Penyisihan Kandungan Minyak dan Lemak Air Limbah Rumah Makan yang Diolah dengan Menggunakan <i>Grease Trap</i> yang Dimodifikasi .....	38
4.2 Penyisihan Kandungan Minyak dan Lemak Air Limbah Rumah Makan yang Diolah dengan Menggunakan <i>Grease Trap</i> yang Telah Dimodifikasi pada Waktu Detensi 4, 6, dan 8 Jam .....	43
4.3 Penyisihan Kandungan Minyak dan Lemak Air Limbah Rumah Makan yang Diolah dengan Menggunakan <i>Grease Trap</i> yang Tidak	

Dimodifikasi .....	46
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	50
5.1 Kesimpulan .....	50
5.2 Saran .....	50
DAFTAR PUSTAKA .....	51
LAMPIRAN.....	55



## DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
2.1	Karakteristik Air Limbah Rumah Makan.....	14
2.2	Baku Mutu Air Limbah Domestik [Permukiman ( <i>Real Estate</i> ), Rumah Makan (Restoran), Perkantoran, Perniagaan, Apartemen, Perhotelan, dan Asrama] Berdasarkan Peraturan Gubernur Jawa Timur Nomor 72 Tahun 2013 tentang Baku Mutu Air Limbah bagi Industri dan/atau Kegiatan Usaha Lainnya.....	14
2.3	Penelitian Efisiensi Penurunan Minyak dan Lemak <i>Grease Trap</i> .....	22
3.1	Desain <i>Grease Trap</i> .....	31
3.2	Ketinggian Media Berdasarkan Rasio.....	34
3.3	Debit Air Limbah Rumah Makan.....	35



## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
2.1	Komposisi Air Limbah .....	6
2.2	Minyak dan Lemak Mengapung dan Menutupi Permukaan Air .....	17
2.3	Minyak dan Lemak Menyumbat Sistem Drainase .....	18
2.4	Bagan Alir Pengolahan Air Limbah Rumah Makan .....	19
2.5	Penampang Melintang <i>Grease Trap</i> .....	20
3.1	Peta Lokasi Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo, Kediri ..	25
3.2	Tahapan Penelitian .....	27
3.3	Batu Bata yang Digunakan untuk Media Filter (a) Batu Bata Utuh (b) Batu Bata Diameter 5 cm (c) Batu Bata Diameter 3 cm .....	31
3.4	Kerikil yang Digunakan untuk Media Filter .....	32
3.5	Skema Reaktor <i>Grease Trap</i> Tampak Atas (Dimodifikasi dan Tidak Dimodifikasi) .....	32
3.6	Skema Reaktor <i>Grease Trap</i> yang Tidak Dimodifikasi Tampak Samping .....	32
3.7	Skema Reaktor <i>Grease Trap</i> yang Dimodifikasi Tampak Samping .....	33
3.8	Susunan Media pada <i>Grease Trap</i> yang Dimodifikasi .....	33
4.1	Penyusunan Media Batu Bata dan Kerikil Tampak Atas (a) Batu Bata Berdiameter 5 cm, (b) Kerikil Berdiameter 1 cm, (c) Batu Bata Berdiameter 3 cm .....	38
4.2	Penyusunan Media Batu Bata dan Kerikil Tampak Samping ..	39
4.3	Penyisihan (%) Kandungan Minyak dan Lemak pada <i>Grease Trap</i> yang Dimodifikasi Berdasarkan Rasio Media .....	39
4.4	Minyak dan Lemak Terapung pada Reaktor <i>Grease Trap</i> (a) Tangki Pertama, (b) Tangki Kedua .....	41
4.5	Kondisi Media Filter (a) Sebelum Digunakan pada <i>Grease Trap</i> , (b) Setelah Digunakan pada <i>Grease Trap</i> .....	42
4.6	Penyisihan (%) Kandungan Minyak dan Lemak pada <i>Grease Trap</i> yang Dimodifikasi Berdasarkan Waktu Detensi ..	44
4.7	Busa yang Terdapat pada Air Limbah Rumah Makan .....	46
4.8	Penyisihan (%) Kandungan Minyak dan Lemak pada <i>Grease Trap</i> yang Tidak Dimodifikasi Berdasarkan Waktu Detensi .....	47
4.9	Penyisihan (%) Kandungan Minyak dan Lemak pada <i>Grease Trap</i> yang Dimodifikasi dan yang Tidak Dimodifikasi Berdasarkan Waktu Detensi .....	48

## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul
1	Ringkasan Skripsi
2	Persen Penyisihan Kandungan Minyak dan Lemak <i>Grease Trap</i>
3	Dokumentasi Penelitian
4	Proses <i>Running</i> Reaktor
5	Analisis Minyak dan Lemak

