

**ZEOLIT ALAM SEBAGAI ADSORBEN
UNTUK MENINGKATKAN MUTU
MINYAK GORENG CURAH**

SKRIPSI



IRA NATASSA DIANY

**JURUSAN KIMIA
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2002**

LEMBAR PENGESAHAN NASKAH SKRIPSI

Judul : ZEOLIT ALAM SEBAGAI ADSORBEN UNTUK
MENINGKATKAN MUTU MINYAK GORENG CURAH

Penyusun : Ira Natassa Diany

NIM : 089711693

Pembimbing I : Dra. Muji Harsini, M.Si

Pembimbing II : Dra. Usreg Sri H, M.Si

MILIK
PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA

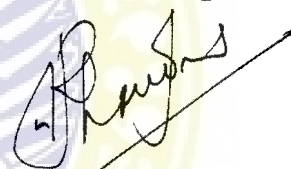
Disetujui Oleh :

Pembimbing I



Dra. Muji Harsini, M.Si
NIP. 131 836 617

Pembimbing II



Dra. Usreg Sri H, M.Si
NIP. 131 286 711

Mengetahui :

Dekan Fakultas MIPA
Universitas Airlangga



Drs. H.A. Latief Burhan, M.S
NIP. 131 286 709

Ketua Jurusan Kimia
FMIPA Universitas Airlangga



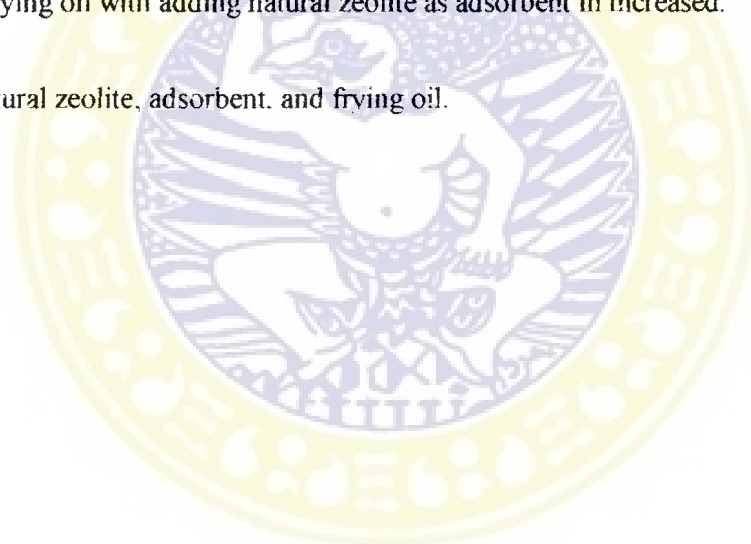
Dra. Tjitjik Sric T., Ph.D
NIP. 131 801 627

Ira Natassa Diany, 2002. Natural Zeolite as Adsorbent to Increase The Quality of "Curah" Frying Oil. Last task Project Under guidance Dra. Muji Harsini, M.Si and Dra. Usreg Sri H., M. Si. Chemical Departement, Mathematic and Natural Science Faculty, Airlangga University.

ABSTRACT

The experiment of the test to the frying oil quality has been done by adding natural zeolite. The purpose of this experiment is to know the affects of the using natural zeolite as adsorbent for increasing the quality of "curah" frying oil. The method used is stirring on 150 mL frying oil with the variation natural zeolite which is added namely 0; 1,5; 3,0; 4,5; 6,0; and 7,5 gram. Then continue with evaluating the quality of frying oil that has been filtered, consists of clearance (07,22 %), water percent (26,79 %), refractive index (0 %), acid value (08,47 %), iod value (23,68 %), peroxide value (00,93 %), and metal percent (04,69 %). This experiment shows that the quality of frying oil with adding natural zeolite as adsorbent in increased.

Key words : natural zeolite, adsorbent, and frying oil.



Ira Natassa Diany, 2002, Zeolit Alam Sebagai Adsorben Untuk Meningkatkan Mutu Minyak Goreng Curah, Skripsi di bawah bimbingan Dra. Muji Harsini, M.Si dan Dra. Usreg Sri H., M.Si. Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Airlangga.

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian tentang pengujian terhadap mutu minyak goreng yang telah diperlakukan dengan menambah zeolit alam. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan zeolit alam sebagai adsorben untuk meningkatkan mutu minyak goreng. Metode yang digunakan adalah pengadukan terhadap 150 ml minyak goreng dengan variasi berat zeolit alam yang ditambahkan adalah 0; 1,5; 3,0; 4,5; 6,0; dan 7,5 gram. Selanjutnya dilakukan pengujian mutu minyak goreng, yang telah melalui proses penyaringan, terhadap parameter mutu : kejernihan (meningkat 07,22 %), kadar air (menurun 26,79 %), indeks bias (0 %), bilangan asam (menurun 08,47 %), bilangan iodiu (menurun 23,68 %), bilangan peroksida (menurun 00,93 %) dan kadar logam (menurun 04,69 %). Hasil percobaan ini menunjukkan bahwa minyak goreng yang telah diperlakukan dengan menambah zeolit alam mutunya semakin meningkat

Kata kunci : zeolit alam, adsorben, minyak goreng.

