# RINGKASAN

# (RESUME ARTIKEL)

## PENGARUH MASSA ADSORBEN TERHADAP PENURUNAN BILANGAN ASAM PADA MINYAK GORENG BEKAS MENGGUNAKAN ADSORBEN ARANG AKTIF

**LILIK SUSIANA**

Penggunaan minyak goreng bekas atau jelantah yang berulang ulang sangat berbahaya bagi kesehatan tubuh, karena dapat menyebabkan berbagai macam penyakit antara lain obesitas, kolesterol, hipertensi, jantung bahkan bisa mengakibatkan stroke. Salah satu alternatif agar minyak goreng bekas bisa digunakan lagi yaitu dengan pengolahan limbah yang diolah sebagai adsorben aktif untuk memurnikan minyak goreng bekas. Cara adsorpsi ini memiliki konsep yang lebih sederhana, tidak menimbulkan efek samping yang beracun, dapat diregenerasi, serta biaya yang murah. Pada resume artikel yang berkaitan, pemanfaatan limbah dapat dimanfaatkan menjadi adsorben aktif antara lain kulit durian, ampas tebu, cangkang telur menggunakan pengaruh massa adsorben yang dapat menurunankan bilangan asam. Proses adsorpsi ini dilakukan dengan cara limbah yang didapat diubah menjadi serbuk halus, dikeringkan dengan dalam oven. Kemuadian karbon aktif dioven dan serbuk limbah siap digunakan sebagai adsorben. Dari hasil perhitungan dan grafik dari artikel yang diresume menunjukkan bahwa adsorben dari limbah mampu mengadsorpsi minyak goreng bekas dan menunjukkan bahwa ada pengaruh massa adsorben terhadap penurunan bilangan asam. Hasil pemurnian memenuhi persyaratan SNI 3741:2013 yaitu dengan persyaratan warna dan bau normal, nilai bilangan asam maksimal 0,6 mg/g KOH.

*Kata Kunci : adsorpsi, adsorben, minyak goreng bekas, kulit durian, ampas tebu, kulit telur*