

RINGKASAN

(Literature Review)

PENGARUH LAMA WAKTU ADSORPSI TERHADAP PENURUNAN BILANGAN ASAM PADA MINYAK GORENG BEKAS MENGGUNAKAN ADSORBEN ARANG AKTIF

Lina Muzdalifah

Kebutuhan minyak goreng saat ini semakin meningkat sehingga secara tidak langsung meningkat pula limbah minyak goreng bekas (minyak jelanta). Untuk mengurangi limbah minyak goreng bekas tersebut perlu dilakukan pengolahan agar dapat meningkatkan kualitasnya agar bisa dimanfaatkan kembali. Salah satu proses untuk meningkatkan kualitas minyak goreng bekas yaitu dengan cara pemurnian (purifikasi). Pemurnian dilakukan dengan metode adsorpsi menggunakan adsorben arang aktif. Arang aktif bisa diperoleh dari ampas tebu, serbuk gergaji kayu ulin, kulit durian dan lain-lainnya. Pada proses adsorpsi, adsorben dikontakkan ke dalam minyak jelanta dengan variasi waktu.

Pada penelitian *literature review* kali ini yang menggunakan arang aktif dari ampas tebu dan serbuk gergaji kayu ulin dapat ditarik kesimpulan bahwa semakin lama waktu adsorpsi minyak goreng bekas dengan menggunakan adsorben arang aktif akan menurunkan kadar bilangan asam (FFA) pada minyak goreng bekas sehingga sesuai dengan Standart Nasional Indonesia (SNI) 01-3741-2013 yaitu maksimal 0,6%.