

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Diarangi mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarangi mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## DAFTAR ISI

<b>PERSETUJUAN</b> .....	i
<b>PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>PENGHARGAAN</b> .....	iii
<b>PERSEMBAHAN</b> .....	vi
<b>ABSTRAK</b> .....	viii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	xi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiv
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Penegasan Istilah.....	5
C. Batasan Masalah.....	6
D. Rumusan Masalah.....	7
E. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Konsep Teoretis.....	9
1. Tebu.....	9
2. Minyak Goreng.....	13
3. Minyak Goreng Bekas.....	15
4. Kualitas Minyak Goreng.....	18
5. Ilmu Kimia dan Manfaat.....	21
B. Penelitian Relevan.....	22
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	25
B. Subjek dan Objek Penelitian.....	25
C. Sampel Penelitian.....	25
D. Alat dan Bahan Penelitian.....	26
E. Prosedur Penelitian.....	26



**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

1. Pembuatan Minyak Goreng Bekas.....	26
2. Pembuatan Adsorben Ampas Tebu .....	26
3. Proses Pemurnian Minyak Goreng Bekas dengan Ampas Tebu .....	27
4. Uji Kualitas Minyak Goreng Bekas .....	27
F. Penilaian Hasil Penelitian .....	30
G. Teknik Pengumpulan Data.....	30
H. Teknik Analisa Data.....	34
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Persiapan Minyak Goreng Bekas .....	35
B. Pembuatan Adsorben Ampas Tebu.....	36
C. Pemurnian Minyak Goreng Bekas dengan Adsorben .....	37
D. Kualitas Minyak Goreng .....	39
E. Analisis Angket.....	53
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	57
B. Saran.....	57
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>58</b>
<b>LAMPIRAN</b>	