

**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.

## DAFTAR ISI

<b>PERSETUJUAN.....</b>	<b>i</b>
<b>PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>PENGHARGAAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERSEMBAHAN.....</b>	<b>viii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xvii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xviii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Penegasan Istilah.....	4
C. Permasalahan .....	6
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian .....	7
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Konsep Teoritis.....	10
1. Daun Nanas .....	10
2. Karbon Aktif .....	11
3. Minyak Goreng .....	15
4. Adsorpsi .....	25
5. Koloid .....	26
6. Sumber Belajar.....	30
B. Penelitian yang Relevan.....	37
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	39
B. Subjek dan Objek Penelitian.....	39
C. Sampel Penelitian.....	39
D. Alat dan Bahan.....	39

**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.

E. Cara Kerja .....	40
F. Teknik Pengumpulan Data.....	48
G. Teknik Analisis Data.....	51

**BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

A. Pembuatan Karbon Aktif .....	53
B. Kualitas Karbon Aktif Daun Nanas .....	61
C. Kualitas Minyak Goreng Bekas Sebelum Pemurnian.....	63
D. Pemurnian Minyak Goreng Bekas dengan Adsorben Karbon Aktif Daun Nanas .....	66
E. Kualitas Minyak Goreng Setelah Pemurnian.....	67
F. Analisis Angket Produk Penelitian .....	72

**BAB V PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	81
B. Saran .....	82

**DAFTAR KEPUSTAKAAN .....83**

**LAMPIRAN**

**RIWAYAT HIDUP**