

DAFTAR ISI

| | |
|---|-----|
| LEMBAR PENGESAHAN..... | i |
| LEMBAR PERNYATAAN..... | ii |
| ABSTRAK..... | iii |
| ABSTRACT..... | iv |
| KATA PENGANTAR..... | v |
| DAFTAR ISI..... | vii |
| DAFTAR GAMBAR..... | ix |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | x |
| DAFTAR TABEL..... | xi |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah..... | 4 |
| 1.3 Tujuan Penelitian..... | 5 |
| 1.4 Batasan Masalah..... | 5 |
| 1.5 Manfaat Penelitian..... | 5 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | 7 |
| 2.1 Lemak dan Minyak..... | 7 |
| 2.1.1 Struktur Lemak..... | 7 |
| 2.1.2 Perbedaan Lemak dengan minyak..... | 8 |
| 2.2 Minyak Nabati..... | 9 |
| 2.2.1 Minyak Kelapa..... | 10 |
| 2.2.2 Minyak Jagung..... | 13 |
| 2.3 Minyak Jelantah..... | 16 |
| 2.4 Radikal Bebas..... | 20 |
| 2.5 Bahan Bakar Minyak..... | 21 |
| 2.5.1 Karakteristik Umum Bahan Bakar Minyak..... | 21 |
| 2.5.2 Proses Pembakaran Bahan Bakar Minyak..... | 27 |
| 2.6 Nilai Kalor..... | 28 |
| 2.7 Perpindahan kalor..... | 30 |
| 2.7.1 Konduksi..... | 30 |
| 2.7.2 Konveksi..... | 31 |
| 2.7.3 Radiasi..... | 32 |
| 2.8 Efisiensi Thermal dan Efisiensi Pembakaran..... | 32 |

| | |
|---|----|
| BAB III METODOLOGI | 37 |
| 3.1 waktu dan tempat Penelitian..... | 37 |
| 3.2 Peralatan..... | 37 |
| 3.4 Bahan-bahan..... | 37 |
| 3.4 Tahapan Penelitian..... | 37 |
| 3.5 Cara kerja..... | 37 |
| 3.5.1 Pembuatan minyak jelantah..... | 37 |
| 3.5.2 Persiapan kompor nabati..... | 38 |
| 3.5.3 Pengujian efisiensi minyak jelantah pada kompor nabati..... | 38 |
| 3.6 Analisa data..... | 39 |
| BAB IV PEMBAHASAN | 39 |
| 4.1 Hasil Penelitian..... | 41 |
| 4.2 Pembahasan..... | 45 |
| BAB V KESIMPULAN | 49 |
| 5.1 Kesimpulan..... | 49 |
| 5.2 Saran..... | 49 |
| DAFTAR PUSTAKA | 50 |
| LAMPIRAN | 52 |