

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Umum Lemak.....	7
Gambar 2.2 Pembentukan Gliserida.....	9
Gambar 2.3 Buah kelapa.....	10
Gambar 2.4 Biji Jagung.....	13
Gambar 2.5 Reaksi-reaksi yang terjadi selama proses <i>deep fat frying</i>	17
Gambar 2.6 Ilustrasi Perpindahan Kalor dari Pembakaran Bahan bakar ke Air dan Lingkungan.....	33
Gambar 4.1 Grafik hubungan antara waktu pemasakan dan suhu air pada jelantah kelapa.....	41
Gambar 4.2 Grafik hubungan antara waktu pemasakan dan suhu air pada jelantah jagung.....	42
Gambar 4.3 Grafik hubungan antara waktu pemasakan dan suhu air pada jelantah curah.....	42
Gambar 4.4 Grafik hubungan antara suhu air dan efisiensi thermal pada jelantah kelapa.....	43
Gambar 4.5 Grafik hubungan antara suhu air dan efisiensi thermal pada jelantah jagung.....	44
Gambar 4.6 Grafik hubungan antara suhu air dan efisiensi thermal pada jelantah curah.....	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I. Data Hasil Penelitian.....	53
Lampiran II. Nilai Efisiensi Thermal.....	55
Lampiran III Gambar Alat dan Bahan.....	57

UNIVERSITAS BRAWIJAYA



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Faktor-faktor yang mempercepat dan Menghambat oksidasi.....	3
Tabel 2.1 Komposisi Kimia Daging Buah Kelapa Pada Berbagai Tingkat Kematangan Dalam 1000 Gram Bahan.....	12
Tabel 2.2 Komposisi Asam Lemak Minyak Kelapa.....	12
Tabel 2.3 Komposisi Mineral Biji Jagung Kering.....	14
Tabel 2.4 Komposisi Asam Lemak Minyak Jagung.....	15
Tabel 2.5 Faktor-faktor yang mempercepat dan menghambat oksidasi.....	19
Tabel 2.6 Data Penentuan Densitas Sampel Minyak Nabati.....	21
Tabel 2.7 Specific Gravity berbagai bahan bakar minyak.....	22
Tabel 2.8 Data Pengamatan Nilai Viskositas Sampel Minyak Nabati.....	23
Tabel 2.9 Data Pengamatan Nilai Indeks Bias Sampel Minyak Nabati.....	24
Tabel 2.10 Persentase Sulfur beberapa Bahan Bakar.....	25
Tabel 2.11 Data Pengamatan Bilangan Asam Sampel Minyak Nabati.....	26
Tabel 2.12 Data Pengamatan Bilangan Iod Sampel Minyak Nabati.....	26
Tabel 2.13 Nilai kalor kotor (GCV) untuk beberapa bahan bakar minyak.....	29
Tabel 2.14 Data Pengamatan Nilai Kalor Sampel Minyak Nabati.....	30

UNIVERSITAS BRAWIJAYA

