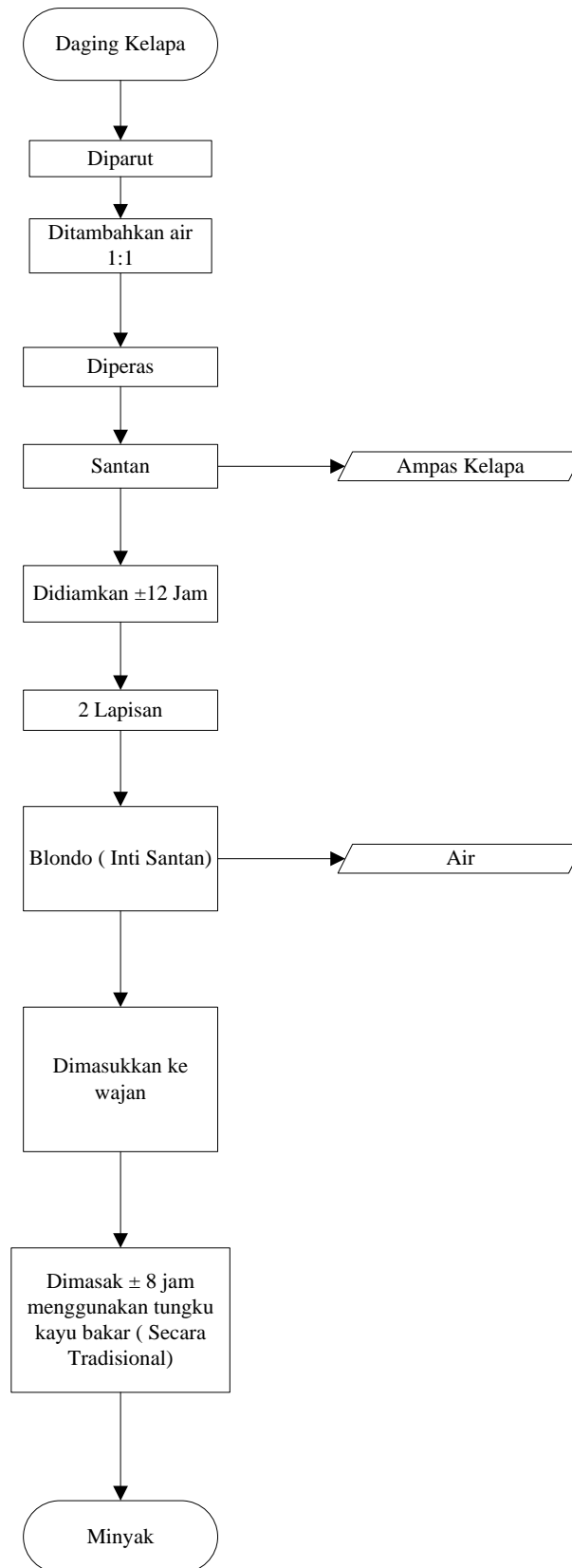


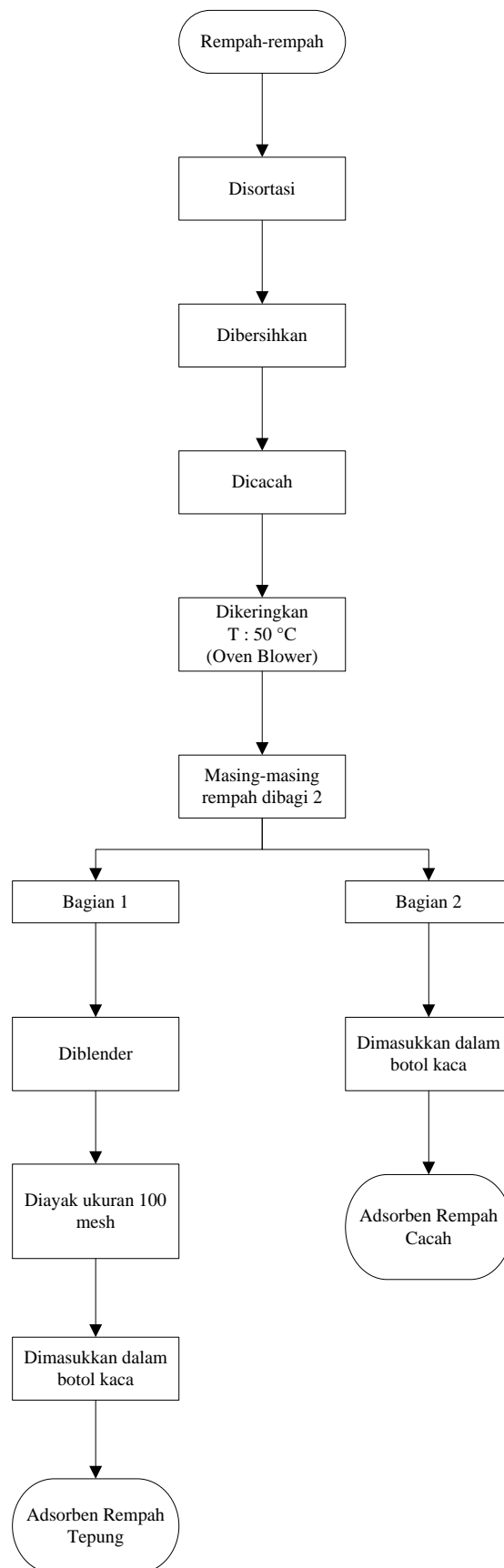
DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Fatimah, S., & Suriani. (2021). Uji Organoleptik Minyak Kelapa dengan Pemberian Ekstrak Serai (*Cymbopogo Citratus L.*) Pada Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), 15–19.
- Alamsyah, M., Kalla, R., & Ifa, L. (2017). Pemurnian Minyak Jelantah dengan Proses Adsorpsi. *Journal of Chemical Process Engineering*, 2(2), 22. <https://doi.org/10.33536/jcpe.v2i2.162>
- Amperawati, S., Darmadji, P., & Santoso, U. (2012). Daya Hambat Asap Cair Tempurung Kelapa Terhadap Pertumbuhan Jamur pada Kopra Selama Penjemuran dan Kualitas Minyak yang dihasilkan. *Agritech*, 32(2), 191–198.
- Arpi, N. (2014). Kombinasi Antioksidan Alami *α-Tokoperol* dengan Asam Askorbat dan Antioksidan Sintetis BHA dengan BHT dalam Menghambat Ketengikan Kelapa Gongseng Giling (*U Neulheu*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 06(02). <https://doi.org/10.17969/jtipi.v6i2.2064>
- Azis, R. (2018). Karakterisasi Mutu Minyak Kelapa Hasil Proses Pemeraman dan Pemasakan Santan. *Journal Of Agritech Science*, 2(1).
- Bahri, S. (2013). Tepung Lengkuas Sebagai Adsorben Untuk Meningkatkan Mutu Kopra. *Jurnal Teknologi Kimia*, 2, 49–62.
- Bahri, S. (2014). Pengaruh Adsorben Bentonit Terhadap Kualitas Pemucatan Minyak Inti Sawit. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 25(1), 63–69.
- BSN. (2013). Standar Nasional Indonesia Minyak Goreng (SNI 3741). *Badan Standardisasi Nasional*.
- Erpina, Ida. (2016). *Penentuan Asam Lemak Bebas (ALB) Dari Minyak Bekas Penggorengan*. Universitas Sumatera Utara. [Skripsi].
- Fadillah, U. F. (2014). *Studi Karakteristik Minyak Kelapa Hasil Ekstraksi Metode Kering dan Pemanasan*. Universitas Hasanuddin. [Skripsi].
- Hernani, Bunasor, T. K., & Fitriati. (2010). Formula Sabun Transparan Antijamur dengan Bahan Aktif Ekstrak Lengkuas (*Alpinia Galanga L. Swartz.*). *Bul. Littro*, 21(2), 192–205.
- Ilimi, I. M. B., Ali Khomsan, & Sri Anna Marliyati. (2015). Kualitas Minyak Goreng dan Produk Gorengan Selama Penggorengan di Rumah Tangga Indonesia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 04(02), 61–65. <https://doi.org/10.17728/jatp.2015.12>
- Karouw, S., & Chandra Indrawanto. (2015). Perubahan Mutu Minyak Kelapa dan Minyak Sawit Selama Penggorengan Pattern of Coconut Oil and Palm Oil Quality During Frying. *Balai Penelitian Tanaman Palma*, 16, 1–7.
- Karouw, S., & Santosa, B. (2013). Minyak Kelapa Sebagai Sumber Asam Lemak Rantai Medium. *Balai Penelitian Tanaman Palma*, 73–78.

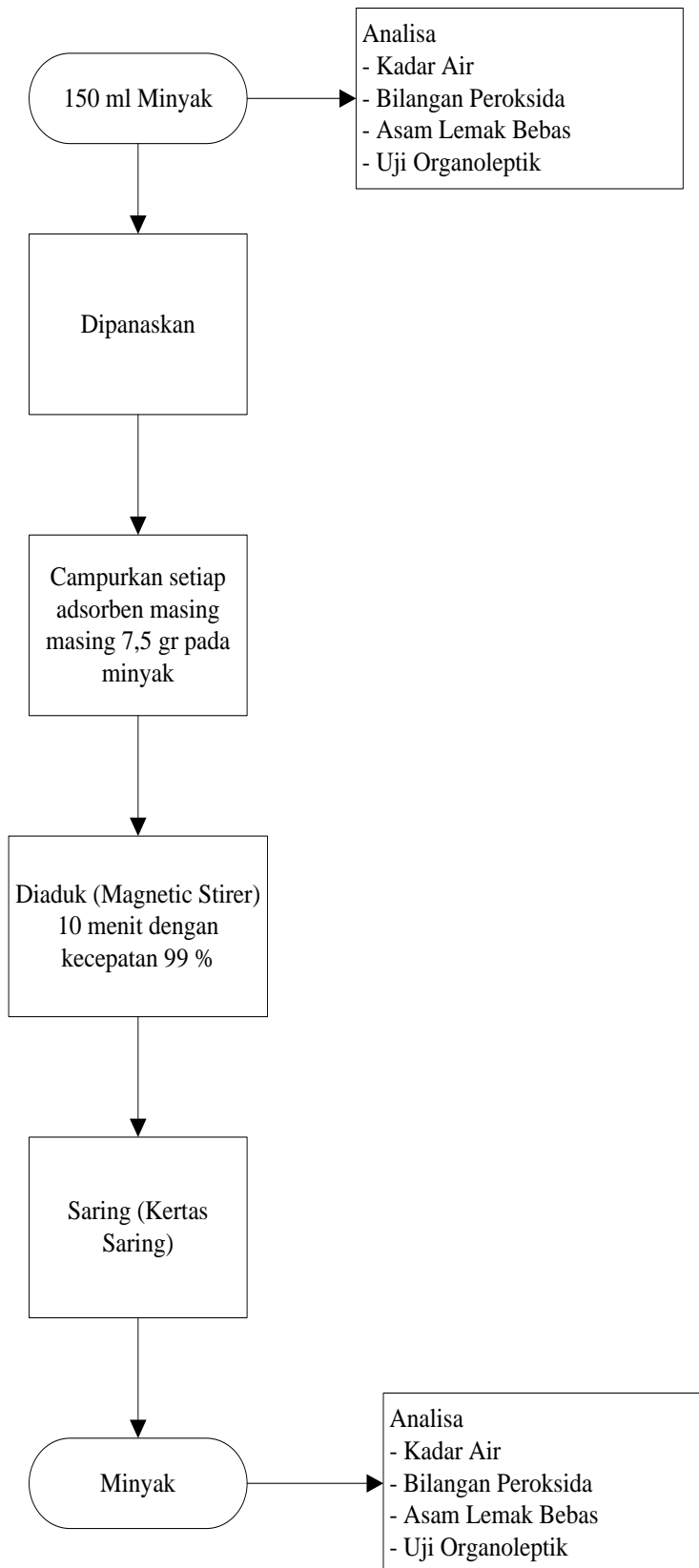
- Kartika. (2010). *Profil Kimiawi dari Formulasi Ekstrak Meniran, Kunyit, dan Temulawak Berdasarkan Aktivitas Antioksidan Terbaik*. Institut Pertanian Bogor. [Skripsi].
- Lingga, Ianny. 2012. *The Healing Power of Anti Oxidant*. Jakarta. Kompas Gramedia.
- Mamuaja, C. F. (2017). *Lipida*. Manado: Unsrat Press.
- Mardiyah, S. (2018). Efek Anti Oksidan Bawang Putih Terhadap Penurunan Bilangan Peroksida Minyak Jelantah. *Muhammadiyah Medical Laboratory Technologist*, 1(2), 98–110.
- Marlina, P. (2010). Pemanfaatan Gambir Sebagai Antioksidan Alami dan Pengaruhnya Terhadap Umur Simpan Minyak Goreng. *Dinamika Penelitian Bipa*, Vol. 21(No. 37).
- Melia, M. (2020). *Efek Protektif Ekstrak Etanol Rimpang Kunyit (Curcuma Domestica Val.) Terhadap Gambaran Histopatologi Duodenum Tikus Putih (Rattus Norvegicus) Jantan Galur Spargue Dawley Yang Diinduksi Minyak Jelantah (Vol. 2507)*. Universitas Bandar Lampung. [Skripsi].
- Musafira, Dzulkifli, Fardinah, & Nizar. (2020). Pengaruh Kadar Air dan Kadar Asam Lemak Bebas Terhadap Masa Simpan Minyak Kelapa Mandar. *Kovalen: Jurnal Riset Kimia*, 6, 224–229.
- P Adi, I. M. O., & Dewi, P. F. (2008). Isolasi dan Uji Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri dari Rimpang Lengkuas (*Alpinia Galanga L.*). *Jurnal Kimia*, 2(2), 100–104.
- Prabawati, Susy Y., & Agustina, A. F. (2015). Pemanfaatan Bahan Alami Eugenol Sebagai Zat Antioksidan. *Kaunia*, Xi(1), 11–18.
- Ratu Ayu Dewi Sartika. (2009). Pengaruh Suhu dan Lama Proses Menggoreng (*Deep Frying*) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans. *Makara, Sains*, 13(1), 23–28.
- Rorong, J., Aritonang, H., & Ferdinan P Ranti. (2008). Sintesis Metil Ester Asam Lemak dari Minyak Kelapa Hasil Pemanasan. *Chem. Prog*, 1(1), 9–18.
- Salsabila, M. (2016). *Pembuatan Minyak Kelapa Dengan Pengasaman (Jeruk Nipis) dan Penetralkan Dengan Nahco 3 Beserta Uji Kualitasnya*. Universitas Negeri Semarang. [Skripsi].
- Sari, A. N. (2016). Berbagai Tanaman Rempah Sebagai Sumber Antioksidan Alami. *Elkawnie*, 2(2), 203. <https://doi.org/10.22373/ekw.v2i2.2695>
- Setyaningsih, E. (2016). *Uji Aktifitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Rimpang Lengkuas Putih (Alpinia Galanga (L.) Willd) dengan Etode Dpph (1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil)*. Universitas Al-Ghifari Bandung. [Skripsi].
- Shan, C. Y., & Iskandar, Y. (2018). Farmaka Farmaka. *Farmaka*, 16, 547–555.
- Shoalihin, M. (2018). *Studi Aktivitas Minyak Atsiri Bawang Putih (Allium Sativum) Terhadap Status Apoptosis Pada Drosophila Melanogaster*. Universitas Hasanuddin. [Skripsi].

- Sopianti, D. S., Herlina, & Saputra, H. T. (2017). Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng. *Jurnal Katalisator Kopertis Wilayah X*, 2(2), Doi : [Http://Doi.Org/10.22216/Jk.V2i2.2408](http://doi.org/10.22216/Jk.V2i2.2408) E-Issn.
- Suastuti, N. G. A. M. D. A. (2009). Kadar Air Dan Bilangan Asam Minyak Kelapa Yang Dibuat Dengan Cara Tradisional Dan Fermentasi. *Jurnal Kimia*, 3(2), 69–74.
- Suparmajid, A. H., Sabang, M., & Ratman. (2016). Pengaruh Lama Penyimpanan Rimpang Kunyit (*Curcuma Domestica Vahl*) Terhadap Daya Hambat Antioksidan Effect Of Storage Time Of Tumeric (*Curcuma Domestica Vahl*) On Inhibition Of Antioxidant. *Jurnal Akademika Kimia*, 5(1), 1–7.
- Susilowati, I. T., & Harningsih, T. (2015). Penambahan Bawang Putih (*Allium Sativum*) Terhadap Kualitas Virgin Coconut Oil (Vco) Sebagai Minyak Goreng. *Jurnal Kesmadaska*, 2, 96–103.
- Syamsul, N. (2010). *Pengaruh Penggunaan Berulang Minyak Kelapa (Coconut Oil) Terhadap Mutu Gliserol Yang Dihasilkan*. UIN Alauddin Makassar.
- Triyanto, A. (2013). *Peningkatan Kualitas Minyak Goreng Bekas Menggunakan Arang Ampas Tebu Teraktivasi Dan Penetralan Dengan NaHSO_3* . Universitas Negeri Semarang.
- Viantini, F. A., & Yustinah. (2015). Pengaruh Temperatur Pada Proses Pemurnian Minyak Goreng Bekas Dengan Buah Mengkudu. *Konversi, Volume 4*(No 2), 53–62.
- Yeniza, & Asmara, A. P. (2020). Penentuan Bilangan Peroksida Minyak RBD (*Refined Bleached Deodorized*) Olein PT. PHPO dengan Metode Titrasi Iodometri. *Amina*, 1(2), 79–83. <https://doi.org/10.22373/Amina.V1i2.39>.

LAMPIRAN**Lampiran 1. Diagram Alir Pembuatan Minyak Kelapa**

Lampiran 2. Diagram Alir Pembuatan Adsorber Rempah-Rempah

Lampiran 3. Diagram Alir Pencampuran Minyak Kelapa Dengan Adsorben Rempah-Rempah



Lampiran 4. Hasil Analisis Pengaruh Adsorben Terhadap Kadar Air Minyak Kelapa

Perlakuan	Ulangan		Total	Rata-rata
	I	II		
N0A0	0.06	0.06	0.12	0.06
N1A1	0.03	0.06	0.09	0.045
N1A2	0.03	0.03	0.06	0.03
N1A3	0.03	0.03	0.06	0.03
N2A1	0.02	0.02	0.04	0.02
N2A2	0.02	0.02	0.04	0.02
N2A3	0	0.01	0.01	0.005
Total	0.13	0.17	0.3	

Lampiran 5. Hasil Analisis Sidik Ragam Pengaruh Adsorben Terhadap Kadar Air Minyak Kelapa

Tests Of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kadar Air

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	,004 ^a	6	,001	9,100	,005
Intercept	,015	1	,015	204,120	,000
A	,000	2	,000	3,150	,106
N	,001	1	,001	16,800	,005
A * N	,000	2	7,500E-5	1,050	,399
Error	,001	7	7,143E-5		
Total	,017	14			
Corrected Total	,004	13			

a. R Squared = ,886 (Adjusted R Squared = ,789)

Lampiran 6. Hasil Uji Lanjut Duncan Pengaruh Adsorben Terhadap Kadar Air Minyak Kelapa.

Kadar Air
Duncan^{a,b,c}

Jenis Rempah	N	Subset	
		1	2
A3	4	,0175	
A2	4	,0250	
A1	4	,0325	
A0	2		,0600
Sig.		,068	1,000

c. Alpha = 0,05.

Kadar Air
Duncan^{a,b,c}

Bentuk Rempah	N	Subset		
		1	2	3
N2	6	,0150		
N1	6		,0350	
N0	2			,0600
Sig.		1,000	1,000	1,000

Lampiran 7. Hasil Analisis Kadar Air Uji T Sampel Berpasangan Minyak Kelapa Murni Tanpa Perlakuan Dengan Perlakuan Minyak Terbaik.

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Kadar Air Minyak Murni	,0600 ^a	2	,00000	,00000
	Kadar Air Minyak Kunyit	,0200 ^a	2	,00000	,00000

a. The correlation and t cannot be computed because the standard error of the difference is 0.

Lampiran 8. Hasil Analisis Pengaruh Adsorben Terhadap Kadar Asam Lemak Bebas Minyak Kelapa.

Perlakuan	Ulangan		Total	Rata-rata
	I	II		
A0N0	0.61	0.61	89.12	0.61
A1N1	0.41	1	1.41	0.705
A1N2	0.3	0.2	0.5	0.25
A1N3	0.4	0.77	1.17	0.585
A2N1	0.35	0.57	0.92	0.46
A2N2	0.2	0.14	0.34	0.17
A2N3	0.5	0.33	0.83	0.415
Total	2.16	3.01	5.17	

Lampiran 9. Analisis Sidik Ragam Pengaruh Adsorben Terhadap Kadar Asam Lemak Bebas Minyak Kelapa.

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: ALB

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	,457 ^a	6	,076	1,850	,220
Intercept	2,896	1	2,896	70,392	,000
A	,306	2	,153	3,722	,079
N	,082	1	,082	1,986	,202
A * N	,014	2	,007	,166	,850
Error	,288	7	,041		
Total	3,661	14			
Corrected Total	,745	13			

a. R Squared = ,613 (Adjusted R Squared = ,282)

Lampiran 10. Hasil Uji Lanjut Duncan Pengaruh Adsorben Terhadap Kadar Asam Lemak Bebas Minyak Kelapa

ALB

Duncan^{a,b,c}

Bentuk Rempah	N	Subset 1
N2	6	,3483
N1	6	,5133
N0	2	,6100
Sig.		,140

c. Alpha = 0,05.

ALB

Duncan^{a,b,c}

Jenis Rempah	N	Subset 1
A2	4	,2100
A3	4	,5000
A1	4	,5825
A0	2	,6100
Sig.		,051

c. Alpha = 0,05.

Lampiran 11. Hasil Analisis Asam Lemak Bebas Uji T Sampel Berpasangan Minyak Kelapa Murni Tanpa Perlakuan dengan Perlakuan Minyak Terbaik.

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	ALB Minyak Murni	,6100	2	,00000	,00000
	ALB Minyak Kunyit	,1700	2	,04243	,03000

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	ALB Minyak Murni & ALB Minyak Kunyit	2	.	.

Paired Samples Test

		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
			n	Mean	Lower	Upper			
Pair 1	ALB Minyak Murni - ALB Minyak Kunyit	,44000	,04243	,03000	,05881	,82119	14,667	1	,043

Lampiran 12. Hasil Analisis Pengaruh Adsorben Terhadap Kadar Bilangan Peroksida Minyak Kelapa

Perlakuan	Ulangan		Total	Rata-rata
	I	II		
N0A0	2.88	2.88	5.76	2.88
N1A1	2.22	4.67	6.89	3.445
N1A2	3.04	3.38	6.42	3.21
N1A3	2.25	2.66	4.91	2.455
N2A1	4.21	2.37	6.58	3.29
N2A2	3.61	2.21	5.82	2.91
N2A3	2.35	2.57	4.92	2.46
Total	17.68	17.86	35.54	

Lampiran 13. Hasil Analisis Sisik Ragam Pengaruh Adsorben Terhadap Kadar Bilangan Peroksida Minyak Kelapa

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Peroksida

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1,840 ^a	6	,307	,368	,878
Intercept	110,732	1	110,732	132,725	,000
A	1,714	2	,857	1,027	,406
N	,067	1	,067	,081	,784
A * N	,047	2	,023	,028	,973
Error	5,840	7	,834		
Total	129,515	14			
Corrected Total	7,680	13			

a. R Squared = ,240 (Adjusted R Squared = -,412)

Lampiran 14. Hasil Uji Lanjut Duncan Pengaruh Adsorben Terhadap Kadar Bilangan Peroksida Minyak Kelapa

Peroksida

Duncan^{a,b,c}

Jenis Rempah	N	Subset 1
A3	4	2,4575
A0	2	2,8800
A2	4	3,0600
A1	4	3,3675
Sig.		,271

Peroksida

Duncan^{a,b,c}

Bentuk Rempah	N	Subset 1
N0	2	2,8800
N2	6	2,8867
N1	6	3,0367
Sig.		,831

c. Alpha = 0,05.

Lampiran 15. Hasil Analisis Bilangan Peroksida Uji T Sampel Berpasangan Minyak Kelapa Murni Tanpa Perlakuan dengan Perlakuan Minyak Terbaik

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Peroksida Minyak Murni	2,8800	2	,00000	,00000
	Peroksida Minyak kunyit	2,9100	2	,98995	,70000

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Peroksida Minyak Murni & Peroksida Minyak kunyit	2	.	.

Paired Samples Test

Pair	Peroksida Minyak Murni - Peroksida Minyak kunyit	Paired Differences			95% Confidence Interval of the Difference		t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	Lower	Upper			
1		-,03000	,98995	,70000	-8,92434	8,86434	-,043	1	,973

Lampiran 16. Hasil Uji Organoleptik Pengaruh Adsorben Terhadap Warna Minyak Kelapa

P	Ktrl	Ktrl	A11 N1	A11 N2	A11 N3	A12 N1	A12 N2	A12 N3	A21 N1	A21 N2	A21 N3	A22 N1	A22 N2	A22 N3
	717	717	212	562	728	612	827	321	476	529	817	159	267	881
1	1.15	1.15	3.3	7.65	9.3	4	5	3.5	4.1	8.2	7.3	4.1	8.85	0.5
2	0.4	0.4	0.95	6.25	5.05	1.95	9.5	8.5	1.25	7.35	2.2	1.75	9.6	0.7
3	7.5	7.5	0.7	0.9	3.5	5.4	0.8	1.8	5.1	3.75	6.4	7.6	1.75	5.5
4	3.9	3.9	3.7	3.35	5.5	7.2	4.9	0.25	5.95	3.85	7	5.05	2.55	9.1
5	1.5	1.5	1.65	3.55	6.9	2.8	0.9	2	1.95	5.7	2.6	2.85	3.85	3.05
6	0.9	0.9	9	1.7	7.25	8.6	4.95	0.98	9.4	1.7	9.25	8.5	3.75	8.9
7	0.4	0.4	0.55	7.55	2.8	4.9	9.5	0.55	3.35	9.4	1.85	7.5	9.7	0.25
8	5.05	5.1	6.05	2.15	7.5	4.3	1.15	0.7	4.1	3.4	4.05	4.65	4.65	3.15
9	4.35	4.4	3.7	5.3	4.95	3.75	4.5	4.5	4.45	3.8	4.45	4.5	3.5	2.7
10	1.65	1.7	0.85	6.25	1.5	0.7	5.05	2.5	0.85	3.8	1.8	0.9	3.85	1.7
11	8	8	8.4	6.35	4.15	8	4.8	1.1	6.5	4.2	6.7	6.7	2.7	5.35
12	5.15	5.2	3.55	4.35	5	6.1	2.75	8.25	3.65	6.95	4.3	2.65	3.95	6.55
13	2.25	2.3	5.25	8.4	5.5	4.7	2.5	1	1.75	4.75	2.5	5.75	7.55	4.25
14	3.75	3.8	3.15	2.85	5.8	4.9	2.9	7.8	5.95	8.8	4.75	9.5	3.1	4.65
15	1.5	1.5	3	3	3	1.9	3.05	4.65	1.2	2.8	1.9	1.85	2.5	1.2
Jml	47.5	47	53.8	69.6	77.7	69.2	62.25	48.08	59.55	78.45	67.05	73.85	71.85	57.55
Rt²	3.16	3.16	3.587	4.64	5.18	4.613	4.15	3.205	3.97	5.23	4.47	4.923	4.79	3.837

Perlakuan	Ulangan		Total	Rata-rata
	I	II		
A0N0	3.16	3.16	6.32	3.16
A1N1	3.59	4.61	8.2	4.1
A1N2	4.64	4.15	8.79	4.395
A1N3	5.18	3.21	8.39	4.195
A2N1	3.97	4.92	8.89	4.445
A2N2	5.23	4.79	10.02	5.01
A2N3	4.47	3.84	8.31	4.155
Total	27.08	25.52	52.6	

Lampiran 17. Hasil Uji Organoleptik Pengaruh Adsorben Terhadap Aroma Minyak Kelapa

	Kontrol	Kontrol	A11 N1	A11 N2	A11 N3	A12 N1	A12 N2	A12 N3	A21 N1	A21 N2	A21 N3	A22 N1	A22 N2	A22 N3
Panalis	717	717	212	562	728	612	827	321	476	529	817	159	267	881
1	4.5	4.5	7.45	8.8	6.4	0.4	0.15	0.9	0.5	2.45	4.6	2.45	2.4	4.7
2	0.35	0.35	2	0.25	9.65	4.9	7.55	6.7	3.45	8.85	4.75	0.1	1.5	8.15
3	7.5	7.5	5.5	0.9	4	5.2	0.85	0.85	2.5	3.95	6.15	4.85	4	6.15
4	7.45	7.45	2.3	4	5.7	2.35	4.35	0.2	4.2	1.25	4.85	1.15	4.5	6
5	1.5	1.5	3	0.7	3	1.65	0.5	2	4	0.7	0.7	3.9	1.6	3
6	9.2	9.2	9.1	2.5	5.35	8.55	1.25	1.15	6.8	6.8	6.05	4.3	7.25	9.1
7	5.7	5.7	4.75	3.85	6	5.05	3.25	4.2	5.4	2.8	5.85	5.3	6.5	7.25
8	3.55	3.55	0.25	0.4	1.4	0.3	0.1	0.3	1.2	0.45	0.35	0.1	0.6	0.2
9	5.8	5.8	5.2	5.25	5.2	5.8	6.8	5.1	2.5	0.5	0.45	5.2	5.1	0.4
10	7.5	7.5	2.65	1.4	5.2	4.2	1	3.25	2.2	3.2	4.5	2.5	5.5	6.25
11	7.4	7.4	5.95	4.55	5.55	6	1.75	2.45	3.65	4.05	4.25	5	2.15	3.4
12	7.45	7.45	3.5	6.05	5.4	4.3	2.8	5	5.75	3.65	8.5	6.15	3.65	6.55
13	3.3	3.3	7.7	5.75	1.4	2.2	7.8	6.25	5.1	6.85	2.75	2.25	4.35	6.9
14	4.8	4.8	3	2.35	4.9	3.75	2.3	8.15	3.15	3.55	4.45	8.75	8.75	5.7
15	8.4	8.4	6.45	3.05	8.15	8.25	3.5	8.15	6.85	8.05	8.35	9.25	4.45	6.65
Jumlah	84.4	84.4	68.8	49.8	77.3	62.9	43.95	54.65	57.25	57.1	66.55	61.25	62.3	80.4
Rata-rata	5.6266667	5.6266667	4.5866667	3.32	5.1533333	4.1933333	2.93	3.6433333	3.8166667	3.8066667	4.4366667	4.0833333	4.1533333	5.36

Perlakuan	Ulangan		Total	Rata-rata
	I	II		
A0N0	5.63	5,63	5.63	5.63
A1N1	4.59	4.19	8.78	4.39
A1N2	3.32	2.93	6.25	3.125
A1N3	5.15	3.64	8.79	4.395
A2N1	3.82	4.08	7.9	3.95
A2N2	3.81	4.15	7.96	3.98
A2N3	4.44	5.36	9.8	4.9
Total	25.13	24.35	49.48	

Lampiran 18. Hasil Uji Organoleptik Pengaruh Adsorben Terhadap Rasa Minyak Kelapa

Pan elis	Kon trol	Kon trol	A11 N1	A11 N2	A11 N3	A12 N1	A12 N2	A12 N3	A21 N1	A21 N2	A21 N3	A22 N1	A22 N2	A22 N3
	717	717	212	562	728	612	827	321	476	529	817	159	267	881
1	6.7	6.7	1.8	5.2	4.15	2.6	6	2.9	4.05	8.8	4.65	5.2	3.95	7.25
2	9.4	9.4	8.15	0.6	4.4	9.5	1.8	4.65	7.95	8.9	5.35	3.7	9.6	4.45
3	3.5	3.5	1.75	2.85	3.5	2.75	0.7	5.2	4.45	2.45	1.75	3.5	2.5	3.7
4	6.05	6.05	2.45	3.95	4.6	5.95	0.5	3.7	6	5.4	6.7	6.5	1.5	4.3
5	7	7	6	4	7	4	4	4.5	4	5.5	7.8	7.8	5	8
6	6.85	6.85	7.1	6.2	7.25	8.15	2.35	8.5	7.85	4.7	8	6.45	5.4	6.7
7	5.15	5.15	5.5	3.5	7.95	4.35	5.4	6.5	7.25	4.8	9.4	5.5	5.7	6.5
8	7.5	7.5	0.15	7.35	5.05	2.25	4.2	1.3	3.9	0.15	0.2	2.4	5.65	3.75
9	4.35	4.35	4.85	4.15	4.7	6.5	3.2	5.25	5.25	4.45	4.25	4.45	4.45	4.5
10	3.85	3.85	3.1	2.4	4.3	2.8	7.1	5.9	1.95	3.5	7.8	8.2	2.5	9.35
11	8.1	8.1	7.9	1.7	4.5	7.65	1.8	6.75	7.05	7.4	6.95	4.35	3.35	4.4
12	8.5	8.5	9.75	8.35	9.65	8.5	7.6	8.15	9.15	6.8	8.25	9.35	8.8	9.4
13	7.35	7.35	6	8.05	5.15	4.25	5.95	6.7	5.7	7.25	6.95	8.05	7.2	7.65
14	6.5	6.5	9.8	3.15	7.15	8	3.75	8.75	5.85	3.15	6	9.5	5.85	6.95
15	6.8	6.8	8.2	2.25	9.45	7.25	3.6	8.8	7.75	7	9.45	8.95	4.75	6.7
Juml ah	97.6	97.6	82.5	63.7	88.8	84.5	57.9 5	87.5 5	88.1 5	80.2 5	93.5	93.9	76.2	93.6
Rata - Rata	6.50 6666 7	6.50 6666 7	5.5	4.24 6666 7	5.92	5.63 3333 3	3.86 3333 3	5.83 6666 7	5.87 6666 7	5.35	6.23 3333 3	6.26	5.08	6.24

Perlakuan	Ulangan		Total	Rata- rata
	I	II		
A0N0	6.51	6.51	13.02	6.51
A1N1	5.5	5.63	11.13	5.565
A1N2	4.25	3.86	8.11	4.055
A1N3	5.92	5.84	11.76	5.88
A2N1	5.88	6.26	12.14	6.07
A2N2	5.35	5.08	10.43	5.215
A2N3	6.23	6.24	12.47	6.235
Total	33.13	32.91	66.04	

Lampiran 19. Dokumentasi Penelitian

1. Pembuatan minyak kelapa



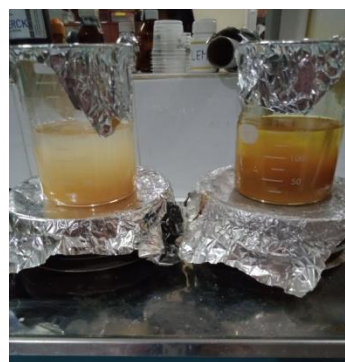
2. Pembuatan Adsorben



3. Adsorben Tepung dan cacah



4. Pencampuran Minyak dengan adsorben



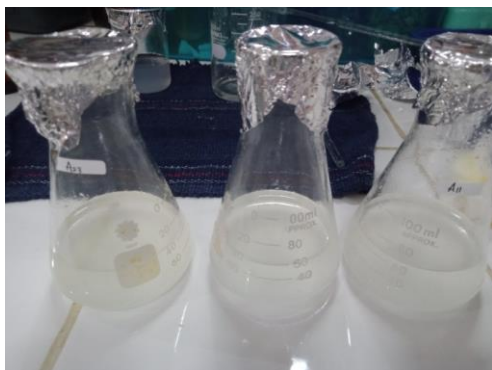
5. Penyaringan



6. Analisa sifat kimia



7. Analisa kadar ALB



8. Analisa kadar peroksida





9. Analisis kadar air



10. Uji organoleptik

