



**PEMBUATAN ARANG AKTIF DARI KULIT SINGKONG KASPO  
DAN UJI DAYA ADSORPSINYA TERHADAP ASAM LEMAK  
BEBAS DAN PEROKSIDA PADA TAHAP *BLEACHING*  
MINYAK IKAN**

**SKRIPSI**

Oleh  
**Rega Wahyu Anggraini**  
**NIM 091810301011**

**JURUSAN KIMIA  
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM  
UNIVERSITAS JEMBER  
2014**



**PEMBUATAN ARANG AKTIF DARI KULIT SINGKONG KASPO  
DAN UJI DAYA ADSORPSINYA TERHADAP ASAM LEMAK  
BEBAS DAN PEROKSIDA PADA TAHAP *BLEACHING*  
MINYAK IKAN**

**SKRIPSI**

diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat  
untuk menyelesaikan Program Studi Kimia (S1)  
dan mencapai gelar Sarjana Sains

Oleh

**Rega Wahyu Anggraini**

**NIM 091810301011**

**JURUSAN KIMIA  
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM  
UNIVERSITAS JEMBER  
2014**

## **PERSEMBAHAN**

Skripsi ini saya persembahkan kepada :

1. para inspirator, ibu Rumiati, bapak Mulyono, dan Ndaru Handika SP;
2. bapak/ibu guru dan dosen yang terhormat;
3. almamaterku TK Pertiwi Purwoharjo, SDN IV Bulurejo dan SDN V Cluring, SMPN 2 Cluring, SMAN 1 Muncar, Universitas Negeri Jember;
4. teman-teman seperjuangan, mereka adalah orang-orang hebat.

## **MOTTO**

(Man Jadda Wa Jada )\*

---

\* dikutip dari firman Allah Surat Ar Rad ayat 11

## **PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rega wahyu Anggraini

NIM : 091810301011

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya ilmiah yang berjudul “Pembuatan Arang Aktif Kulit Singkong Kaspo dan Uji Daya Adsorbansinya terhadap Asam Lemak Bebas dan Peroksida pada Tahap *Bleaching* Minyak Ikan” adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali jika dalam pengutipan substansi disebutkan sumbernya, dan belum pernah diajukan pada institusi mana pun, serta bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa adanya tekanan dan paksaan dari pihak mana pun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 1 Oktober 2014

Yang menyatakan,

Rega Wahyu Anggraini

NIM 091810301011

## **SKRIPSI**

### **PEMBUATAN ARANG AKTIF KULIT SINGKONG KASPO DAN UJI DAYA ADSORBANSINYA TERHADAP ASAM LEMAK BEBAS DAN PEROKSIDA PADA TAHAP *BLEACHING* MINYAK IKAN**

**Oleh**

**Rega Wahyu Anggraini**

**NIM 091810301011**

**Pembimbing**

**Dosen Pembimbing Utama : I Nyoman Adi Winata, S.Si., M.Si.**

**Dosen Pembimbing Anggota : Novita Andarini, S.Si., M.Si.**

## PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul "Pembuatan Arang Aktif Kulit Singkong Kaspo dan Uji Daya Adsorbansinya terhadap Asam Lemak Bebas dan Peroksida pada Tahap Bleaching Minyak Ikan" telah diuji dan disahkan oleh Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Jember pada:

hari : SELASA

tanggal : 7 OCT 2014

tempat : Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Jember

Tim Penguji

Ketua,

I Nyoman Adi Winata, S.Si., M.Si.  
NIP. 197105011998021002

Sekretaris,

Novita Andarini, S.Si., M.Si.  
NIP. 198010012003122001

Anggota I.

  
Taufiqulyono, S.Si., M.Si.  
NIP.196810201998021002

Anggota II,

Ika Oktavianawati, S.Si., M.Sc.  
NIP. 198010012003122001

Mengesahkan  
Dekan Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam  
Universitas Jember



Prof. Drs. Kusno, DEA., Ph.D  
NIP. 196101081986021001

## RINGKASAN

**Pembuatan Arang Aktif Kulit Singkong Kaspo dan Uji Daya Adsorbansinya terhadap Asam Lemak Bebas dan Peroksida pada Tahap *Bleaching* Minyak Ikan;** Rega Wahyu Anggraini, 091810301011; 2014; 42 halaman; Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Jember.

Arang aktif merupakan arang yang memiliki luas permukaan lebih besar dibandingkan dengan arang biasa. Proses pembuatan arang aktif melalui dua tahap yaitu karbonisasi dan aktivasi. Karbonisasi merupakan proses pemanasan dengan prinsip pirolisis. Suhu karbonisasi pada penelitian ini adalah 600°C selama 2 jam. Aktivasi adalah proses menghilangkan pengotor seperti oksida logam yang tidak hilang saat proses karbonisasi. Aktivasi kimia dilakukan menggunakan senyawa asam fosfat dengan variasi konsentrasi asam fosfat yang digunakan adalah 3%, 5%, 7%, 10% dan 15%.

Arang aktif yang memiliki karakteristik terbaik adalah arang aktif dengan konsentrasi aktivator 7%. Karakterisasi arang aktif tersebut meliputi nilai rendemen sebesar 23,711%, kadar air sebesar 0,9305%, kadar abu sebesar 6,21%, dan daya jerap iodnya sebesar 376,57mg/g. Jika dibandingkan dengan arang aktif menurut SNI 06-3730-1995 maka nilai karakterisasi arang aktif yang diperoleh dalam penelitian ini sesuai SNI kecuali nilai daya jerap iod

Aplikasi Arang aktif dapat digunakan sebagai adsorben pada tahap *bleaching* minyak ikan. Kinerja adsorben dalam mengadsorp asam lemak bebas dan peroksida dalam minyak ikan akan menurun apabila permukaan pori arang aktif telah jenuh. Oleh sebab itu diperlukan adanya variasi waktu kontak 30, 60, 90, dan 120 menit pada tahap *bleaching* minyak ikan. Arang aktif tersebut memiliki daya adsorpsi terhadap asam lemak bebas sebesar 41,8% dan terhadap peroksida sebesar 65,8% dengan waktu kontak maksimum selama 60 menit.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pembuatan Arang Aktif Kulit Singkong Kaspo dan Uji Daya Adsorbansinya terhadap Asam Lemak Bebas dan Peroksida pada Tahap *Bleaching Minyak Ikan*”.

Skripsi ini disusun sebagai syarat diraihnya gelar sarjana Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Jember. Melalui kesempatan yang sangat berharga ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu penyelesaian skripsi ini, terutama kepada yang terhormat:

1. kedua orang tua, bapak Mulyono dan ibu Rumiati serta adik Ndaru Handika Saka Permadi, atas motivasi dan doanya;
2. I Nyoman Adi Winata, S.Si., M.Si., dan Novita Andarini S.Si., M.Si serta Tri Mulyono S.Si., M.Si dan Ika Oktavianawati S.Si., M.Sc., atas bimbingannya;
3. Yasin, Ibu Sustini, Indra, Rana serta saudara-saudaraku atas dukungannya;
4. Boarkim 2009, Rista, Ayus, Ferisa, Antin, Aniesa, Iis, Itok, Hisyam, Dany Cahyo, Mas Yanuar, Shinta Ryantika, M. Zainul, serta teman-teman HIMAKI (2007, 2008, 2010, 2011, 2012, dan 2013), atas pengalamannya;
5. saudara kos 71, saudara Ukms TITIK, serta semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu dalam kesempatan ini.

Demikian skripsi ini disusun, semoga bermanfaat khususnya bagi penulis serta bagi para pembaca pada umumnya. Penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk perbaikan skripsi ini.

Jember, 1 Oktober 2014  
Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN MOTTO .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PEMBIMBINGAN.....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>vi</b>
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang .....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Rumusan Masalah .....</b>	<b>4</b>
<b>1.3 Tujuan.....</b>	<b>4</b>
<b>1.4 Manfaat.....</b>	<b>4</b>
<b>1.5 Batasan Masalah.....</b>	<b>5</b>
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
<b>2.1 Singkong .....</b>	<b>6</b>
<b>2.2 Arang Aktif.....</b>	<b>7</b>

<b>2.3 Aktivator Kimia .....</b>	<b>9</b>
<b>2.4 Adsorpsi.....</b>	<b>10</b>
<b>2.5 Minyak Ikan .....</b>	<b>12</b>
<b>2.6 Analisis Kimia Minyak .....</b>	<b>14</b>
2.6.1 Kadar Asam Lemak Bebas .....	14
2.6.2 Bilangan Peroksida.....	15
<b>2.7 Titrasi.....</b>	<b>16</b>
2.7.1 Titrasi Penetralan .....	17
2.7.2 Titrasi Redoks.....	18
<b>BAB 3 METODOLOGI.....</b>	<b>20</b>
<b>3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....</b>	<b>20</b>
<b>3.2 Bahan dan Alat .....</b>	<b>20</b>
<b>3.3 Diagram Alir .....</b>	<b>20</b>
<b>3.4 Prosedur.....</b>	<b>21</b>
3.4.1 Preparasi Arang Aktif.....	21
3.4.2 Karakterisasi Arang Aktif.....	21
3.4.2.1 Penetapan Rendemen .....	21
3.4.2.2 Penetapan Kadar Air .....	21
3.4.2.3 Penetapan Kadar Abu.....	22
3.4.2.4 Penetapan Daya Jerap Iod .....	22
3.4.3 Pemurnian Minyak Ikan .....	23
3.4.3.1 <i>Degumming</i> .....	23
3.4.3.2 Netralisasi.....	23

3.4.3.3 <i>Bleaching</i> .....	24
3.4.3.4 Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas .....	24
3.4.3.5 Penetapan Bilangan Peroksida .....	234
3.4.3.6 Daya Adsorpsi Arang Aktif terhadap Asam Lemak Bebas dan Peroksida.....	25
<b>BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>26</b>
<b>4.1 Pembuatan Arang Aktif .....</b>	<b>26</b>
<b>4.2 Karakterisasi Arang Aktif .....</b>	<b>29</b>
<b>4.3 Minyak Ikan .....</b>	<b>32</b>
<b>4.4 Daya Adsorpsi Arang Aktif Terhadap Asam Lemak Bebas     dan Peroksida.....</b>	<b>34</b>
<b>BAB 5 PENUTUP.....</b>	<b>38</b>
<b>5.1 Kesimpulan.....</b>	<b>38</b>
<b>5.2 Saran .....</b>	<b>38</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>39</b>

## **DAFTAR TABEL**

	Halaman
2.1 Standar kualitas arang aktif menurut SNI 06-3730-95 .....	9
2.2 Standar IFOMA minyak ikan.....	12
4.1 Karakterisasi arang aktif dengan variasi konsentrasi aktivator dibandingkan dengan sni 06-3730-1995 .....	29

## **DAFTAR GAMBAR**

	Halaman
2.1 Proses adsorpsi .....	11
2.2 Reaksi hidrolisi pada lemak .....	14
2.3 Reaksi pembentukan peroksida.....	15
4.1 Kulit singkong kering.....	27
4.2 (a) Serbuk kulit singkong sebelum dan (b) sesudah karbonisasi .....	28
4.3 (a) Proses aktivasi arang dan (b) arang aktif setelah dioven.....	28
4.4 Reaksi asam lemak bebas dengan NaOH.....	33
4.5 Grafik pengaruh waktu kontak terhadap asam lemak bebas.....	34
4.6 Grafik pengaruh waktu kontak terhadap bilangan peroksida.....	35

## **DAFTAR LAMPIRAN**

	Halaman
Lampiran A. Preparasi larutan .....	43
Lampiran B. Standarisasi larutan .....	45
Lampiran C. Perhitungan NaOH untuk netralisasi .....	46
Lampiran D. Rendemen arang aktif .....	47
Lampiran E. Kadar air arang aktif.....	48
Lampiran F. Kadar abu arang aktif .....	49
Lampiran G. Daya jerap iod arang aktif.....	50
Lampiran H. Daya adsorpsi arang aktif terhadap asam lemak bebas dan peroksida.....	51
Lampiran I. Surat keterangan identifikasi .....	54