DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 2.1. Komposisi asam lemak dari CPO 16
Tabel 2.2. Sifat fisik kimia CPO 17
Tabel 2.3. Komponen non gliserida dalam MKS 18
Tabel 2.4. Derajat Kematangan Tandan Buah 20
Tabel 2.5. Hubungan Kematangan Buah dengan Rendemen FFA 20
Tabel 2.6. Standar Mutu CPO 24
Tabel 2.7. Standar Mutu CPO (SNI 01-2901-2006) 25
Tabel 2.8. Standar Mutu Minyak Goreng (SNI 01-3741-2013) 25
Tabel 2.9. Kandungan Kimia 29
Tabel 2.10. Standar Mutu Arang Aktif Tempurung Kemiri (SNI 06-3703-95) 30
Tabel 4.1 Karakterisasi Adsorben 46
Tabel 4.2 Hasil Kadar Asam Lemak Bebas Pada CPO 48
Tabel 4.3 Hasil Kadar Asam Lemak Bebas Pemucatan CPO dengan Variasi Suhu 48
Tabel 4.4 Hasil Kadar Asam Lemak Bebas Pemucatan CPO dengan Variasi Jumlah Adsorben 50
Tabel 4.5 Hasil Kadar Asam Lemak Bebas Pemucatan CPO dengan Variasi Waktu Pengadukan 51
Tabel 4.6 Hasil Analisis warna CPO (Blanko) 53
Tabel 4.7 Hasil analisis warna CPO dengan Variasi Suhu 53
Tabel 4.8 Hasil Analisis Warna dengan Variasi Jumlah Adsorben 55
Tabel 4.9 Hasil Analisis Warna dengan Variasi Waktu Pengadukan 57
Tabel 4.10 Hasil Kadar Karoten Pada Pemucatan CPO 59