

DAFTAR TABEL

Tabel II.1 Penelitian Terdahulu	7
Tabel II.2 Standarisasi minyak goreng.....	10
Tabel II.3 Kriteria uji dan persyaratan berdasarkan Standart Nasional Indonesia	10
Tabel II.4 Komposisi Asam Lemak di Dalam Minyak Bunga, Minyak Bekas.....	21
Tabel II.5 Sifat dan komposisi asam lemak bebas minyak jelantah.....	22
Tabel IV.1 Replikasi Eksperimen	35
Tabel IV.2 Definisi Operasional	37
Tabel V.1 Hasil pengukuran kadar air pada adsorben.....	47
Tabel V.2 Hasil uji kadar warna minyak jelantah.....	47
Tabel V.3 Rerata Bilangan Asam Minyak Jelantah	48
Tabel V.4 Rerata Bilangan Peroksida Minyak	50
Tabel V.5 Hasil Uji Normalitas Bilangan Asam.....	53
Tabel V.6 Hasil Uji Homogenitas Bilangan Asam	54
Tabel V.7 Hasil Uji ANOVA Bilangan Asam	55
Tabel V.8 Hasil Uji Normalitas Bilangan Peroksida	57
Tabel V.9 Hasil Uji Homogenitas Bilangan Peroksida	58
Tabel V.10 Hasil Uji ANOVA Bilangan Peroksida	59