

## **DAFTAR PUSTAKA**

1. Basterfield, D.H., *Quality Control and Industrial Statistics*, Second Edition, Prentice-Hall International, Inc, New Jersey, 1986
2. Cochran, William G, *Teknik Penarikan Sampel*, Edisi Ketiga, Universitas Indonesia, Jakarta, 1991.
3. Grant, Eugene L , Leavenworth, R.S, *Pengendalian Mutu Statistik*, Jilid 1 (terjemahan), Edisi Keenam, Erlangga, Jakarta,1989..
4. Grant, Eugene L , Leavenworth, R.S., *Pengendalian Mutu Statistik*, Jilid II (terjemahan), Edisi Keenam , Erlangga, Jakarta, 1991.
5. Harsono, Drs. " Manajemen Pabrik ", Penerbit, Balai Aksara, Jakarta, 1984
6. Ketaren S, Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta : UI Press, 1986.
7. Satya Wibawa, Kelapa Sawit : Usaha Budidaya, Pemanfaatan dan Aspek Pemasaran. Jakarta : Penerbit Swadaya 1992.
8. Sudjana, Prof. Dr, *Metode Statistika*, Edisi Kelima, Tarsito, Bandung, 1989.
9. Thuesen, HG, " Engineering Economy ", Fourth Edition Prentice hall of India, New Delhi, 1981.
10. Walpole, Ronald E, Pengantar Statistika, Edisi ketiga, Jakarta : Penerbit Gramedia Pustaka Utama 1993.

|   |  |  |
|---|--|--|
| <br><b>PT. MULTIMAS<br/>NABATI<br/>ASAHIAN</b> | <b>PROSEDUR PENENTUAN<br/>CLOUD POINT (CP)</b> | <b>PUSAT PENGENDALIAN<br/>DOKUMEN</b><br><br>No Dokumen MNA/WI-QA-02<br>No. Revisi 000 |
|---|--|--|

## PROSEDUR PENGUJIAN PENENTUAN CLOUD POINT

### a. Definisi

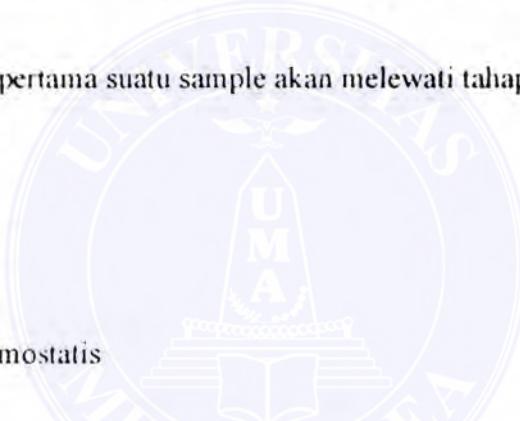
Suhu dimana pada saat pertama suatu sample akan melewati tahap pengkristalan pada keadaan tertentu

### b. Peralatan

- Botol sample
- Thermometer
- Waterbath thermostatis

### c. Prosedur

- Sampel harus betul – betul kering sebelum dilakukan percobaan. Saring kira-kira 60 – 75 ml minyak yang telah cair dengan kertas saring. Panaskan minyak yang telah disaring tadi sampai kira-kira 70 – 80 °C selam 5 menit langsung sebelum dilakukan percobaan. Tuangkan 45 ml sample yang telah dipanaskan kedalam botol sample
- Mulailah mendinginkan sample dan isinya dalam penangas air, aduk terus untuk menghomogenkan suhu sistem. Saat sample mencapai suhu kira-kira 10 °C diatas titik kabut, mulailah mengaduk dengan arah lingkaran untuk mencegah terjadinya pendinginan mendadak dan pemadatan kristal dari sisi samping dan sisi bawah botol.





## PROSEDUR PENENTUAN IODIUM VALUE (IV)

PUSAT PENGENDALIAN  
DOKUMEN

No Dokumen MNAWI-QA  
02  
No. Revisi 000

### PROSEDUR PENGUJIAN PENENTUAN IODIUM VALUE (IV)

#### a. Peralatan

- Neraca analitik, ketelitian saampai 0,0001 gr
- Dosimat titrator dengan pengaduk magnetic atau peralatan yang equivalen
- Timer
- Pipet repeater dengan filling flask, 20 ml
- Pipet volemetrik, 5 ml
- Glass stoppered iodine flasks, 250 ml

#### b. Larutan

- Larutan Wijs, tersedia di pasaran
- Larutan kalium iodida, larutkan 10 gr KI, GR dalam 100 ml aquadest
- Sikloheksan, reagent grade
- Soluble starch, telah diuji kepekaannya. Buat pasta dari 1 gr kanji dan sedikit aquadest. Sambil diaduk, tambahkan 200 ml aquadest panas. Pindahkan 5 ml larutan ini ke dalam 100 ml aquadest dan tambahkan 0,05 ml larutan iodine 0,1 N. Warna biru pekat harus hilang dengan penambahan 0,05 ml Na<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>3</sub> 0,1 N
- Larutan natrium tiosulfat 0,1 N distandarisasi secara tepat dengan Kalium dikromat
- Larutkan 24,9 gr natrium tiosulfat GR dalam aquadest dan encerkan sampai 1 liter
- Asam asetat glacial
- Larutan merkuri asetat 2,5 % sebagai katalis

|   |   |  |
|---|---|--|
| <br><b>PT.MULTIMAS</b><br><b>NABATI ASAHAH</b> | <b>PROSEDUR</b><br><b>PENENTUAN</b><br><b>FREE FATTY ACID (FFA)</b> | <b>PUSAT PENGENDALIAN</b><br><b>DOKUMEN</b><br><br>No.Dokumen : MNA/WI-QA 01<br>No. Revisi : 000 |
|---|---|--|

c. Prosedur

- Timbang sampai 0,0001 gr terdekat kedalam sebuah Erlenmeyer 300 ml, menurut :
  - i. Crude oil 5 + 0,1 gr
  - ii. Fatty acids 0,1 + 0,1 gr
  - iii. Refined oil 10 + 0,1 gr
- Tambahkan 50 ml pelarut yang netral
- Titrasi sample dengan menggunakan basa standar sambil dikocok sampai warna merah muda pertama yang tidak berubah selama 30 detik
- Perhitungan :
  - i. % FFA dinyatakan sebagai asam palmitat
$$\frac{\% \text{ FFA} = N \times V \times 25,6}{W}$$
  - ii. % FFA dinyatakan sebagai asam laurat
$$\frac{\% \text{ FFA} = N \times V \times 20,0}{W}$$
  - iii. % FFA dinyatakan sebagai asam oleat

$$\frac{\% \text{ FFA} = N \times V \times 28,2}{W}$$

Hasilnya dinyatakan dalam 3 desimal untuk FFA dibawah 0,15 % dan 2 desimal untuk FFA diatas 0,15 %