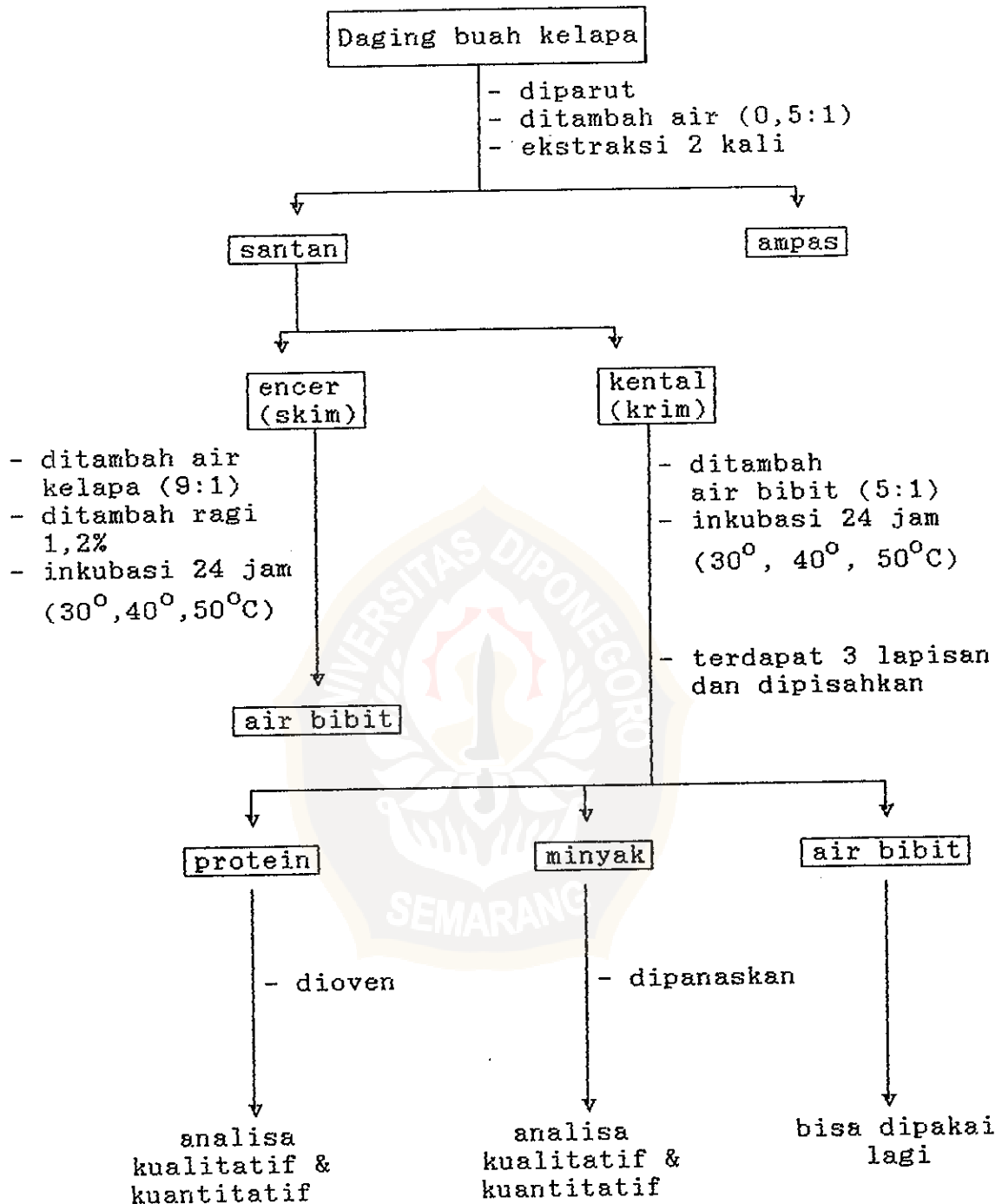


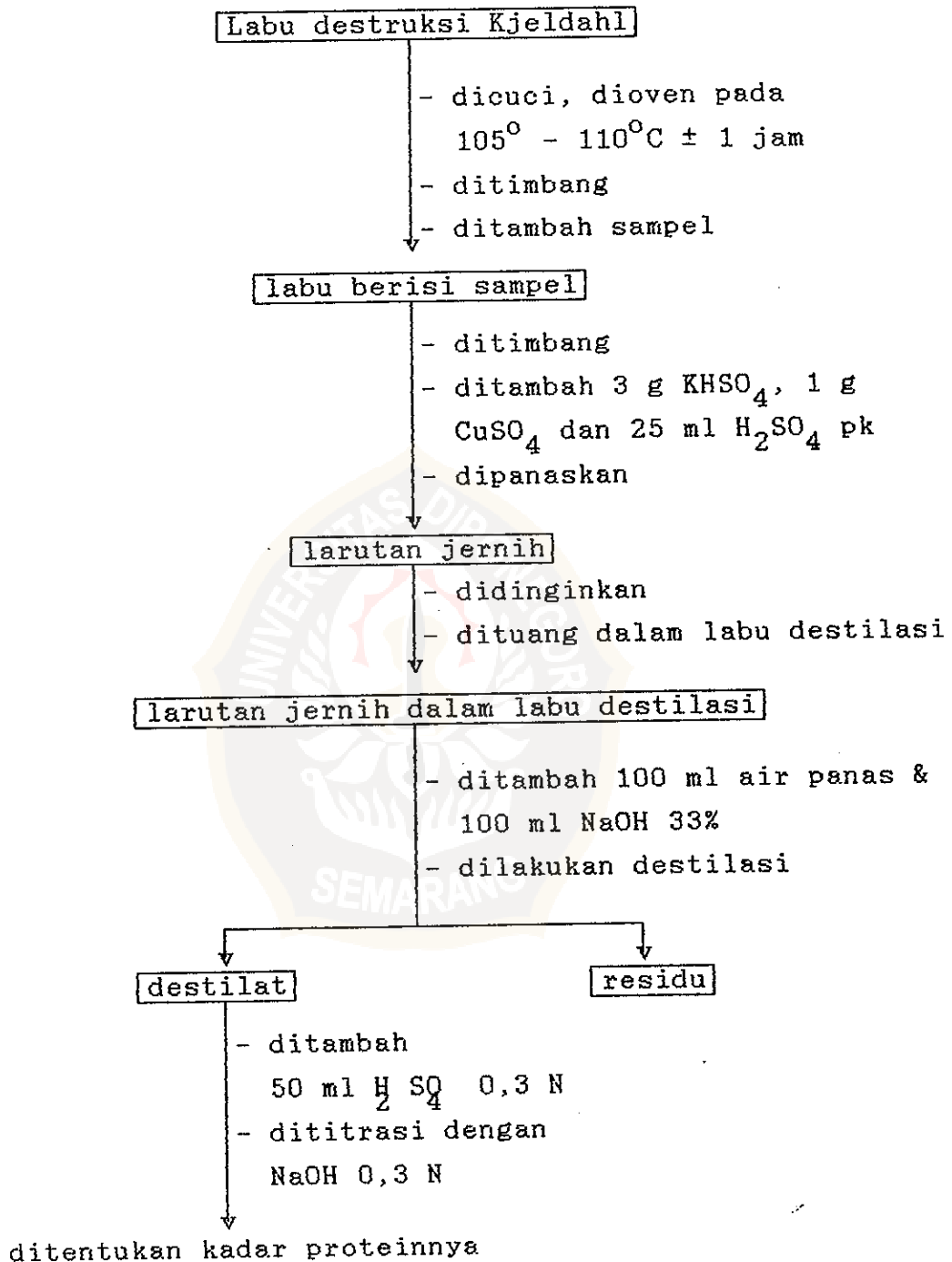
LAMPIRAN A

DIAGRAM ALIR PEMBUATAN MINYAK KELAPA



LAMPIRAN B

Diagram Alir Analisa Kuantitatif pada Bungkil Minyak Kelapa



LAMPIRAN C

Standarisasi NaOH

1. Angka Asam

Standarisasi NaOH menggunakan asam oksalat dengan normalitas (N_1) 0,1 N.

$$V_1 \cdot N_1 = V_2 \cdot N_2$$

$$25 \cdot 0,1 = V_2 \cdot N_2$$

$$N_2 = 2,5/V_2 \text{ N}$$

ml NaOH (V_2)	N NaOH
27,5	0,0893
28,5	

2. Prosentase Protein Bungkil Minyak Kelapa Hasil Fermentasi

Standarisasi NaOH menggunakan asam oksalat dengan normalitas (N_1) 0,3 N

$$V_1 \cdot N_1 = V_2 \cdot N_2$$

$$25 \cdot 0,3 = V_2 \cdot N_2$$

$$N_2 = 7,5/V_2 \text{ N}$$

ml NaOH (V_2)	N NaOH
24,7	0,303
24,8	
28,3	0,265
28,4	
25,6	0,292
25,7	