

BAB V

METODOLOGI

5.1 Rancangan Percobaan

Percobaan dilakukan di laboratorium terdiri dari 3 tahap :

- Tahap I : Pretreatment terhadap bahan baku (jerami padi) dan pengecekan kondisi alat digester
- Tahap II : Pemasakan dengan metode soda, suhu dan kecepatan pengadukan diatur sesuai variable
- Tahap III : Analisa pulp hasil pemasakan dan pembahasan

5.2 Alat dan Bahan yang Digunakan

5.2.1. Alat yang Digunakan

Tabel 4: Alat yang Digunakan

No.	Alat	Ukuran	Jumlah
1.	Ember	-	1 buah
2.	Neraca Digital	-	1 buah
3.	<i>Digester</i>	-	1 buah
4.	Oven	-	1 buah
5.	Desikator	-	1 buah

5.2.2. Bahan yang Digunakan

- a. Bahan – bahan pembuatan pulp :
1. Bahan baku berupa jerami kering
 2. Larutan NaOH 70%

5.3. Variabel Percobaan

- Variabel Tetap : Berat sampel = 50 gram
NaOH = 70 %,
Variabel Berubah : Temperatur pemasakan = $100 \pm 10 ^\circ\text{C}$
Waktu pemasakan = 70 ± 10 menit

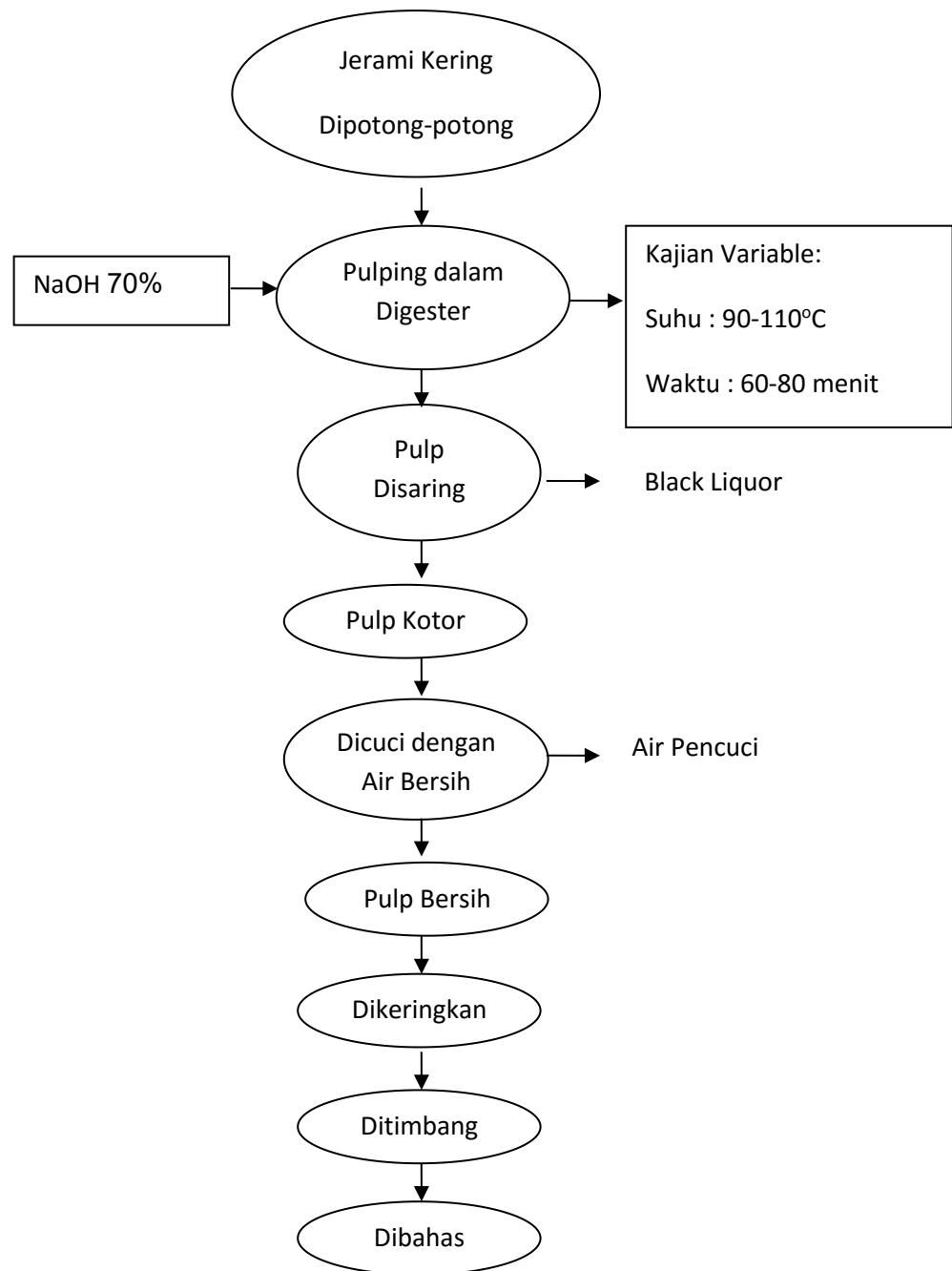
5.4. Rancangan percobaan

Dalam percobaan/penelitian proses pulping yang digunakan adalah proses acetosolve, dengan perhitungan :

- a. Bahan baku fleksibel dan mudah didapat di Indonesia
- b. Pemanfaatan hasil pertanian sehingga mengurangi limbah
- c. Kekuatan pulp hasil pemasakan relatif tinggi

Tabel Rancangan pulping dengan metode acetosolve

Percobaan	Variabel Berubah	
	T (°C)	t (menit)
I	90	60
II	110	80
III	90	80
IV	110	60



Gambar 3. Blok diagram rancangan percobaan

5.5 Metode Pendekatan

Percobaan yang akan dilakukan meliputi 3 tahap, yaitu :

1. Pretreatment terhadap bahan baku dan pengecekan alat digester
2. Pemasakan dengan metode soda dengan NaOH 15%, suhu dan kecepatan pengadukan diatur sesuai variable
3. Pulp yang sudah jadi ditimbang dan dibahas

5.6 Prosedur Kerja

5.6.1 Pretreatmen Bahan Baku

- Keringkan jerami lalu potong-potong agar tidak terlalu panjang dan mengganggu pengadukan

5.6.2 Pemasakan (*Pulping*) dengan Proses Acetosolve

- 1) Menimbang jerami kering sebanyak 50 gram kemudian masukan dalam digester dan tambahkan larutan pemasak NaOH 15%
- 2) Memasak selama 60 menit dengan suhu 90°C, untuk percobaan 1, 80 menit dengan suhu 110 °C untuk percobaan 2, 60 menit dengan suhu 110 °C untuk percobaan 3, 80 menit dengan suhu 90 °C untuk percobaan 4
- 3) Pulp yang sudah masak disaring untuk memisahkan black liquor dari pulp, pulp liquor dibuang
- 4) Pulp yang masih mengandung sisa black liquor dicuci dengan air bersih, air pencuci lalu dibuang
- 5) Pulp yang sudah bersih dikeringkan
- 6) Timbang pulp hasil masing-masing variable untuk diketahui hasil terbaik

5.5.3. Pembahasan Pulp

Menentukan massa kertas yang paling besar dengan ditimbang untuk menentukan variable terbaik dan optimal untuk digunakan pada digester.

5.7 Jadwal kegiatan

Tabel 3. Jadwal Kegiatan Tugas Akhir

No	Kegiatan	April				Mei				Juni			
		I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV
1	Konsultasi Judul												
2	Kajian Pustaka												
3	Persiapan												
3	Bahan dan Alat												
4	Running Alat												
5	Penelitian dan Percobaan												
6	Penyusunan Data												
7	Pembuatan Laporan												