

1. Tujuan Praktikum (5 poin)

2. Tinjauan Pustaka


2.1 Anatomi kacang tanah (1 dapus) (5 poin)

2.2 Ekstraksi minyak (2 dapus) (10 poin)

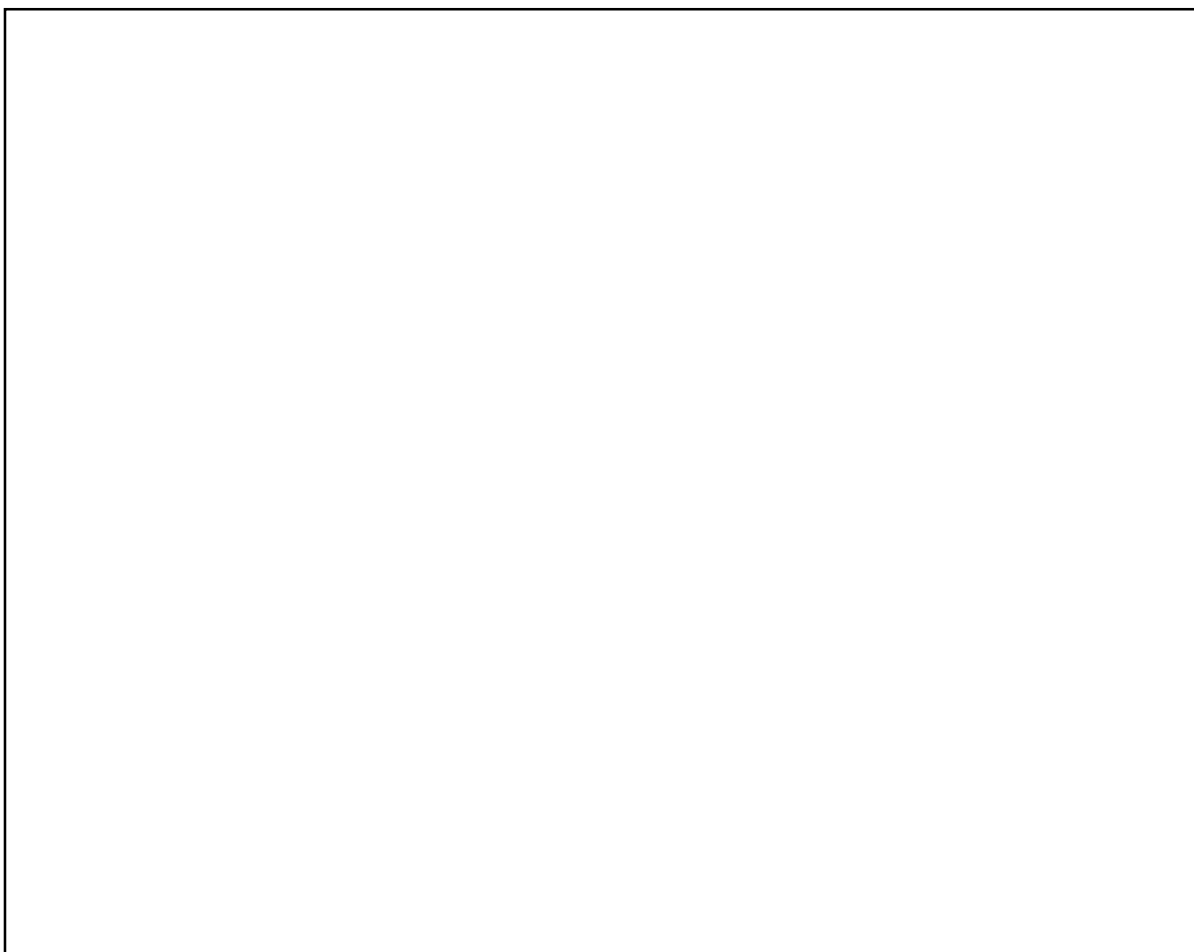
2.3 Pengepresan (1 dapus) (5 poin)

3. Metode Praktikum

3.1 Alat, Bahan dan Fungsi (5 poin)



3.2 Cara Kerja (Diagram Alir) (10 poin)



4. Pembahasan

4.1 Jelaskan apa saja faktor – faktor yang mempengaruhi ekstraksi minyak kacang tanah (Saat Praktikum) (30 poin)

4.2 Grafik histogram Hubungan antara Suhu dan massa minyak yang dihasilkan (5 poin)

5. kesimpulan (5 poin)

6. Kritik dan Saran (praktikum dan asisten) (5 poin)

7. Daftar Pustaka (5 poin)

8. Data Pengamatan dan Perhitungan (10 poin)

Data Pengamatan	Perlakuan	
	Dengan pemanasan (gram)	Tanpa Pemanasan (gram)
Massa Bahan Awal		
Massa Sample Bahan Awal		
Massa Sample Bahan Akhir (setelah di oven 24 jam)		
Massa Setelah Pemanasan		
Massa Setelah Dipress (Massa Bungkil)		
Massa Minyak		
Massa Sample Bungkil Awal		
Massa Sample Bungkil Akhir (setelah di oven 24 jam)		

Perhitungan kadar air

$$\text{kadar air bahan} = \frac{\text{massa sample awal} - \text{massa sample akhir}}{\text{massa sample awal}} \times 100\%$$

=

=

$$\text{kadar air bungkil} = \frac{m \text{ sample bungkil awal} - m \text{ sample bungkil akhir}}{m \text{ sample bungkil awal}} \times 100\%$$

=