

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB 1_PENDAHULUAN	
1.1. Latar belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	6
1.3. Tujuan.....	7
1.3.1. Umum	7
1.3.2. Khusus	7
1.4. Manfaat.....	7
1.4.1. Manfaat Bagi Industri.....	7
1.4.2. Manfaat Bagi Institusi	7
1.4.3. Manfaat Bagi Mahasiswa	8
1.5. Ruang lingkup.....	8
BAB II TINJAUAN TEORI	
2.1. Air Limbah Cair	9
2.1.1. Karakteristik Limbah Cair.....	9
2.1.2. Jenis Limbah Cair	12
2.2. Air Limbah Cair Domestik.....	13
2.3. Parameter Uji Limbah Domestik	15
2.4. Minyak dan Lemak di Industri.....	16
2.5. Pengolahan Minyak dan Lemak Limbah Domestik Industri	20
2.5.1. Pengolahan Fisik	20

2.5.2. Pengolahan Biologis.....	22
2.5.3. Pengolahan Kimia	23
2.6. Dampak Limbah Minyak dan Lemak Terhadap Lingkungan	23
2.7. Aerasi pada Air Limbah Domestik.....	25
2.7.1. Proses Pengolahan Air Limbah dengan Aerasi	28
2.7.2. Aerasi Udara Terdiffusi	28
2.7.2. Faktor – faktor yang Mempengaruhi Aerasi	30
2.8. Kelebihan dan Kekurangan pengolahan Aerasi.....	31
2.9. Kerangka Teori.....	32

BAB III METODE PENELITIAN

3.1. Jenis Penelitian	33
3.1.1. Desain Penelitian	33
3.1.2. Kerangka Konsep	33
3.1.3. Strategi Pengendalian Variabel Pengganggu.....	34
3.1.4. Hipotesis Peneliti.....	35
3.1.5. Definisi Operasional	35
3.2. Sampel	36
3.2.1. Populasi dan Sampel.....	36
3.2.2. Besar Sampel	36
3.2.3. Teknik Pengambilan Sampel	37
3.3. Pengumpulan Data.....	37
3.3.1. Jenis Data.....	38
3.3.2. Alat Pengumpul Data.....	38
3.3.3. Teknik Pengumpul Data	38
3.3.4. Tenaga Pengumpul Data.....	39
3.4. Pelaksanaan Penelitian	39
3.4.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	39
3.4.2. Langkah-Langkah Penelitian.....	39
3.4.3. Pengolahan dan Analisis Data	44

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Gambaran Umum Perusahaan	46
4.1.1. Visi dan Misi Industri	48
4.1.2. Struktur Organisasi Industri.....	50
4.1.3. Gambaran Dapur PT. Sinkona Indonesia Lestari	51
4.2. Hasil Pengujian.....	52
4.2.1. Hasil Pengukuran Parameter Suhu Limbah Domestik Dapur	52
4.2.2. Hasil Pengukuran Parameter pH Limbah Domestik Dapur.....	52
4.2.3. Hasil Pengukuran Parameter Minyak dan Lemak Limbah Cair Domestik Dapur	53
4.3. Analisis Data.....	57
4.3.1. Analisa Univariat.....	57
4.3.2. Analisa Bivariat	59
4.4. Pembahasan	61
4.4.1. Kondisi Minyak dan lemak Air Limbah Domestik Dapur	61
4.4.2. Penurunan Minyak dan lemak Menggunakan Metode Aerasi Udara Terdifusi.....	62
4.4.3. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penurunan Kadar Minyak dan lemak	
4.4.4. Perbedaan Variasi Waktu Kontak Aerasi dalam Menurunkan Kadar Minyak dan lemak Limbah Domestik Dapur.....	64
4.5. Keterbatasan dan Kelemahan Penelitian	64
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan.....	67
5.2. Saran	68
DAFTAR PUSTAKA	69