

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI.....	i
PERNYATAAN PUBLIKASI.....	ii
PENYATAAN ORISINALITAS.....	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Batasan dan Asumsi Penelitian	4
1.5.1 Batasan Penelitian	4
1.5.2 Asumsi Penelitian.....	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Asam Oksalat.....	5

2.2 Proses Pembuatan Asam Oksalat	8
2.2.1 Sintesa Natrium Forminat	8
2.2.2 Fermentasi	8
2.2.3 Proses Oksidasi	8
2.2.4 Peleburan Alkali.....	10
2.3 Sifat – Sifat Asam Oksalat	11
2.4 Kegunaan Asam Oksalat	11
2.5 Sumber Asam Oksalat	13
2.6 Posang.....	14
2.6.1 Kulit Psang.....	15
2.7 Hidrolisis.....	16
2.8 Selulosa.....	17
2.9 NaOH	19
2.10 <i>Fourier Transform Infra Red</i> (FTIR).....	20
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	22
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	22
3.2 Alat Dan Bahan.....	22
3.2.1 Alat Penelitian	22
3.2.2 Bahan Penelitian.....	22
3.3 Metodologi Penelitian	23
3.3.1 roses Pembuatan Asam Oksalat	23
3.3.1.1 Hidrolisa Kulit Pisang.....	23
3.3.1.2 Pengkristalan Asam Oksalat.....	23
3.3.2 Proses Pengujian Asam Oksalat	24
3.3.2.1 Uji Titik Leleh	24

3.3.2.2 Uji FTIR.....	24
3.4 Diagram Alir Penelitian	25
BAB 4 Hasil dan Pembahasan	27
4.1 Hasil Asam Oksalat Limbah Kulit Pisang Raja.....	27
4.2 Pembahasan.....	27
4.2.1 Pengaruh Waktu dan Suhu Terhadap <i>Yield</i> Asam Oksalat Yang Dihasilkan.....	27
4.2.2 Natrium Oksalat (COONa) ₂	30
4.2.3 Asam Oksalat (COOH) ₂	31
4.2.4 <i>Fourier Transform Infra Red</i> (FTIR)	32
4.2.5 Analisa Titik Leleh.....	34
5.1 Kesimpulan.....	35
5.2 Saran	35
DAFTAR PUSTAKA.....	36
LAMPIRAN.....	39