

## ***Analysis of Temperature Variation in the Bioethanol Distillation Process From Corn Seeds***

### **[Analisa Variasi Suhu Pada Proses Destilasi Bioetanol Dari Biji Jagung]**

Rangga Bayu Puspawarna <sup>1)</sup>, A'rasy Fahrudin <sup>\*2)</sup>, Rachmat Firdaus <sup>3)</sup>, Edi Widodo <sup>4)</sup>

<sup>1)</sup> Program Studi Teknik Mesin, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

<sup>2)</sup> Program Studi Teknik Mesin, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

\*Email Penulis Korespondensi: [arasy.fahrudin@umsida.ac.id](mailto:arasy.fahrudin@umsida.ac.id)

**Abstract.** *The increasing demand for renewable energy has encouraged research into the development of bioethanol from abundant local raw materials, one of which is corn kernels which are rich in starch. This study was conducted to determine the effect of variations in distillation temperature on the volume and purity of bioethanol produced from fermented corn kernels. The research process begins with material preparation, namely sowing corn kernels until they germinate, grinding, then fermenting with yeast (*Saccharomyces cerevisiae*) for 7 days. The fermentation results were then distilled for 30 minutes using a simple distillation apparatus with three temperature variations, namely 70°C, 80°C, and 90°C. The volume of bioethanol was measured using a measuring cup, while the ethanol content was tested using an alcohol meter. The results showed that at a temperature of 70°C a volume of 130 ml of bioethanol was obtained with a purity of 67%, at a temperature of 80°C a volume of 168 ml was obtained with the highest purity of 83%, while at a temperature of 90°C the volume increased to 191 ml but the purity decreased to 73%. The data demonstrates a trade-off between ethanol volume and purity, where higher heating temperatures increase volume, but purity does not always increase. This study concludes that the optimal distillation temperature is 80°C, as lower energy can produce bioethanol with a combination of a relatively large volume and the highest purity. These findings can serve as a reference for utilizing corn kernels as a raw material for bioethanol on a laboratory or small-scale industry, and support efforts to develop renewable energy as an alternative to fossil fuels.*

**Keywords** - bioethanol, corn kernels, distillation, temperature, renewable energy.

**Abstrak.** Peningkatan kebutuhan energi terbarukan mendorong penelitian pengembangan bioetanol dari bahan baku lokal yang melimpah, salah satunya biji jagung yang kaya akan pati. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh variasi suhu destilasi terhadap volume dan kemurnian bioetanol hasil fermentasi biji jagung. Proses penelitian diawali dengan persiapan bahan, yaitu penyemaian biji jagung hingga berkecambah, penggilingan, kemudian difermentasi dengan ragi (*Saccharomyces cerevisiae*) selama 7 hari. Hasil fermentasi selanjutnya didestilasi selama 30 menit menggunakan alat destilasi sederhana dengan tiga variasi suhu, yaitu 70°C, 80°C, dan 90°C. Volume bioetanol diukur menggunakan gelas ukur, sedangkan kadar etanol diuji menggunakan alkoholmeter. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada suhu 70°C diperoleh volume bioetanol sebesar 130 ml dengan kemurnian 67%, pada suhu 80°C diperoleh volume 168 ml dengan kemurnian tertinggi 83%, sedangkan pada suhu 90°C volume meningkat menjadi 191 ml tetapi kemurnian menurun menjadi 73%. Data tersebut memperlihatkan adanya *trade-off* antara volume dan kemurnian etanol, di mana semakin tinggi suhu pemanasan maka volume meningkat, namun kemurnian tidak selalu bertambah. Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa suhu optimal destilasi adalah 80°C karena dengan energi yang lebih rendah dapat menghasilkan bioetanol dengan kombinasi volume cukup besar dan kadar kemurnian tertinggi. Temuan ini dapat menjadi acuan dalam pemanfaatan biji jagung sebagai bahan baku bioetanol pada skala laboratorium maupun industri kecil, serta mendukung upaya pengembangan energi terbarukan sebagai alternatif pengganti bahan bakar fosil.

**Kata Kunci** - bioetanol, biji jagung, destilasi, suhu, energi terbarukan.

## **I. PENDAHULUAN**

Sumber energi terbarukan alternatif ramah lingkungan semakin dibutuhkan di era modern[1]. Salah satu sumber energi terbarukan tersebut adalah bioetanol, yang dapat diproduksi dari berbagai bahan tanaman seperti jagung, tebu, dan singkong. [2]. Kebutuhan akan sumber energi alternatif yang ramah lingkungan terus meningkat seiring dengan menipisnya cadangan energi fosil dan meningkatnya kesadaran terhadap isu perubahan iklim[3]. Salah satu bentuk biofuel terbarukan yang dianggap lebih bersih daripada bahan bakar tradisional adalah bioetanol. [4]. Bioetanol dapat dihasilkan melalui proses fermentasi bahan organik yang mengandung gula atau pati, salah satunya adalah biji jagung yang mengandung pati sekitar 60–70% dari berat keringnya[5].

Konversi pati dalam biji jagung menjadi etanol melibatkan dua tahapan utama, yaitu fermentasi dan destilasi[6]. Pada tahap fermentasi, pati dihidrolisis menjadi gula sederhana yang kemudian difermentasi oleh mikroorganisme, seperti *Saccharomyces cerevisiae*, menjadi etanol[7]. Selanjutnya, destilasi dilakukan untuk memisahkan dan

memurnikan etanol dari campuran hasil fermentasi. Efisiensi dan kualitas hasil destilasi sangat dipengaruhi oleh suhu operasi[8].

Suhu yang digunakan dalam proses destilasi memengaruhi titik didih etanol dan senyawa lain dalam campuran, sehingga menentukan efektivitas pemisahan[9]. Suhu yang terlalu rendah dapat menghambat penguapan etanol, sedangkan suhu yang terlalu tinggi berpotensi menyebabkan degradasi etanol atau terbawanya senyawa pengotor[10]. Oleh karena itu, diperlukan penelitian untuk mengidentifikasi suhu optimal yang dapat menghasilkan bioetanol dengan volume dan kemurnian terbaik[11].

Salah satu faktor krusial yang mempengaruhi efektivitas destilasi adalah suhu[12]. Variasi suhu pada proses destilasi dapat berdampak signifikan terhadap hasil dan kualitas bioetanol yang dihasilkan[13]. Dengan penekanan pada volume yang dihasilkan per satuan waktu dan kemurnian etanol, penelitian ini berupaya mengkaji bagaimana perubahan suhu memengaruhi rendemen destilasi bioetanol dari biji jagung. Temuan ini diharapkan dapat memberikan landasan ilmiah bagi metode produksi bioetanol yang lebih efektif, terutama pada skala kecil dan menengah.

## II. METODE

### A. Skema Penelitian

Dengan adanya skema bisa membantu penulis menyelesaikan penelitian Analisa Variasi Suhu Pada Proses Destilasi Bioetanol Dari Biji Jagung. Skema penelitian dirancang untuk memastikan hasil sesuai yang diinginkan. Berikut skema yang digunakan.



**Gambar 1.** Skema Distilasi Bioetanol Dari Biji Jagung

Berikut penjelasan skema diatas :

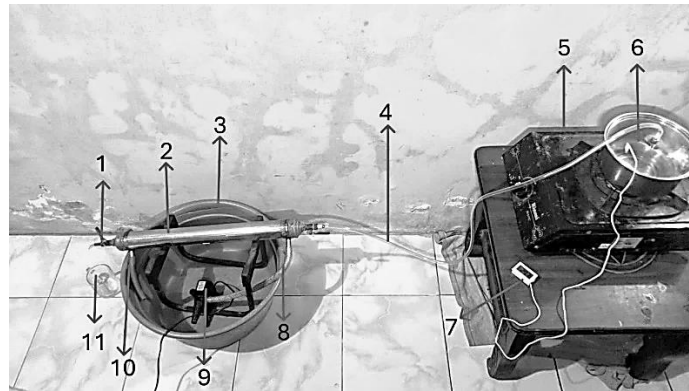
- Biji jagung di kecambah kan terlebih dahulu dengan cara di rendam air hangat selama 1 jam untuk mempercepat perkecambahan, menyiapkan media semai yaitu kain lembab kemudian biji jagung diletakan diatas media dan ditutup dengan kain tipis, penyemaian dilakukan selama 3 hari sampai kecambah muncul.
- Kecambah di haluskan dengan blender, tidak ada tingkat kehalusan dalam proses penghalusan.
- Biji jagu yang telah dihaluskan kemudian di fermentasi menggunakan ragi dan air selama 7 hari.
- Hasil fermentasi disaring untuk di ambil airnya saja.
- Hasil fermentasi di destilasi menggunakan tiga variasi suhu, 70°C, 80°C, 90°C.

### B. Teknik Pengambilan Data

Penelitian menggunakan metode eksperimen di lab dengan variabel bebas berupa suhu destilasi (70°C, 80°C, dan 90°C). Variabel yang terikat pada penelitian adalah volume etanol dan kemurnian etanol yang dihasilkan. Data dikumpulkan melalui pengukuran langsung menggunakan gelas ukur dan alkoholmeter.

#### 1. Instalasi Alat Destilasi Sederhana

Dalam destilasi konvensional (sederhana), campuran dipanaskan sampai beberapa komponen uap yang mudah menguap naik ke permukaan dan mengembun di dinding kondensor.



**Gambar 2.** Instalasi Destilasi Sederhana

Pada penelitian kali ini penulis menghasilkan etanol menggunakan alat destilasi sederhana berikut penjelasan bagian-bagian dari alat destilasi tersebut :

1. Kran : Untuk keluarnya hasil distilat
2. Kondensor : Mendinginkan uap yang keluar dari labu distilasi, sehingga uap mengembun dan kembali menjadi cairan.
3. Bak air dingin : Mengalirkan air dingin masuk dan keluar dari kondensor mempertahankan suhu rendah dalam tabung kondensasi.
4. Selang uap : Menyalurkan uap dari labu distilasi menuju kondensor.
5. Pemanas : Digunakan untuk memanaskan labu distilasi hingga suhu yang diinginkan ( $70^{\circ}\text{C}$ ,  $80^{\circ}\text{C}$ , atau  $90^{\circ}\text{C}$ ).
6. Labu distilat : Wadah untuk menampung cairan hasil fermentasi yang akan dipanaskan.
7. Termometer : Dipasang pada bagian atas labu untuk memantau suhu uap selama proses destilasi sehingga suhu dapat dikendalikan sesuai kebutuhan.
8. Selang air masuk : Mengalirkan air dingin masuk ke dalam kondensor.
9. Pompa air : Mensirkulasi air dingin.
10. Selang air keluar : Mengalirkan air dingin dari kondensor ke bak air dingin.
11. Wadah hasil : Untuk menampung hasil destilasi.

## 2. Alat Ukur yang Digunakan

### a. Alkoholmeter



**Gambar 3.** Alkoholmeter

Pengukur alkohol yaitu alat yang berfungsi guna pengukuran kadar alkohol (etanol) dalam air, terutama selama produksi alkohol seperti bioetanol, anggur, atau minuman beralkohol lainnya. Pengukur alkohol bekerja berdasarkan massa jenis (densitas)[14].

Alkoholmeter mengukur massa jenis cairan (densitas). Cairan yang memiliki kadar alkohol lebih tinggi akan memiliki densitas yang lebih rendah dibandingkan air murni. Alat ini akan mengapung lebih tinggi dalam larutan yang memiliki kadar alkohol lebih rendah dan tenggelam lebih dalam dalam larutan dengan kadar alkohol lebih tinggi[15].

## b. Gelas ukur



Gambar 4. Gelas Ukur

Gelas ukur untuk destilasi bioetanol merupakan alat laboratorium yang digunakan untuk mengukur volume cairan yang akan diproses atau hasil destilasi bioetanol. Gelas ini dilengkapi dengan skala pengukuran yang jelas dalam mililiter (mL) untuk memastikan volume cairan yang tepat selama eksperimen, mampu menahan suhu tinggi selama proses destilasi berlangsung. Gelas ini mampu menahan reaksi kimia dari etanol dan bahan lainnya yang terlibat dalam proses destilasi, memastikan tidak ada kontaminasi selama proses, dan untuk menampung serta mengukur hasil bioetanol setelah proses destilasi selesai.

## 3. Tempat Pengujian

Pengujian Destilasi Sederhana Bioetanol dari biji jagung dilaksanakan di Lab. Teknik Mesin Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.

## 4. Prosedur Penelitian

## • Semai dan Giling Biji Jagung

Proses penelitian diawali dengan tahap persiapan bahan baku, yaitu biji jagung disemai terlebih dahulu hingga berkecambah dan tumbuh mencapai ketinggian sekitar 2–3 cm. Biji jagung direndam air hangat selama 1 jam untuk mempercepat perkecambahan, menyiapkan media semai yaitu kain lembab kemudian biji jagung diletakkan diatas media dan ditutup dengan kain tipis, penyemaian dilakukan selama 3 hari sampai kecambah muncul. Penyemaian bertujuan untuk mengaktifkan enzim alami dalam biji yang membantu proses pemecahan pati menjadi gula.



Gambar 5. Kecambah Biji Jagung

Setelah tahap penyemaian selesai, biji jagung dikeringkan dan kemudian digiling menggunakan mesin penggiling hingga berbentuk bubuk kasar.

## • Fermentasi

Biji jagung yang sudah di giling difermentasi dengan komposisi biji jagung seberat 500 gram ragi 25 gram dan air 1,5 liter, fermentasi berlangsung selama 7 hari disimpan pada suhu ruang dan tempat yang kedap udara. Proses fermentasi bertujuan mengubah gula menjadi etanol dengan bantuan mikroorganisme ragi (*Saccharomyces cerevisiae*).



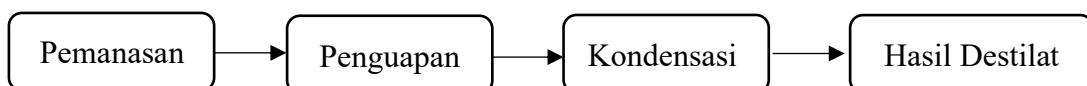
**Gambar 6.** Fermentasi Biji Jagung

Setelah fermentasi selesai, campuran disaring untuk memisahkan cairan dari padatan. Cairan hasil fermentasi kemudian didistilasi menggunakan alat destilasi sederhana.

- **Destilasi**

Proses destilasi bioetanol diawali dengan menyiapkan larutan hasil fermentasi biji jagung yang mengandung campuran etanol, air, dan senyawa lain. Larutan ini dimasukkan ke dalam labu destilasi yang telah dipasang termometer dan dihubungkan dengan kondensor pendingin. Selanjutnya, labu dipanaskan menggunakan pemanas.

Uap etanol yang terbentuk kemudian mengalir melalui leher labu menuju kondensor. Di dalam kondensor yang dialiri air dingin, uap tersebut mengalami penurunan suhu sehingga kembali berubah menjadi cairan. Cairan hasil kondensasi ini berupa etanol dengan kadar tertentu, yang kemudian ditampung dalam gelas ukur atau wadah penampung. Proses pemanasan, penguapan, kondensasi, dan pengumpulan destilat berlangsung secara berkesinambungan hingga diperoleh volume bioetanol yang diinginkan. Prinsip utama destilasi ini adalah memanfaatkan perbedaan titik didih etanol dan air sehingga etanol dapat dipisahkan dari campurannya dengan tingkat kemurnian yang lebih tinggi.



**Gambar 7.** Urutan Proses Destilasi

Volume bioetanol yang terkumpul diukur menggunakan gelas ukur, sementara kemurnian alkohol dianalisis menggunakan alkoholmeter. Setiap suhu diuji untuk memastikan keandalan data.

## 5. Analisa Data

Jumlah bioetanol dan persentase alkohol murni pada setiap suhu distilasi termasuk dalam data percobaan. setiap suhu kemudian dihitung dengan mengolah data tersebut. Hasilnya dibandingkan antar kelompok suhu menggunakan analisis deskriptif. Tujuan utama analisis ini adalah menemukan suhu ideal dalam hal efektivitas dan kualitas, serta korelasi antara fluktuasi suhu dan hasil.

## III. HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Data Hasil Pengujian

Data diperoleh melalui serangkaian tahapan penelitian yang diawali dengan proses fermentasi biji jagung selama tujuh hari menggunakan ragi dan air. Setelah fermentasi selesai, larutan hasil fermentasi disaring untuk memisahkan cairan dari ampas padatnya. Cairan ini kemudian diproses melalui destilasi sederhana dengan tiga variasi suhu, yaitu 70°C, 80°C, dan 90°C. Hasil volume dapat diketahui menggunakan gelas ukur, selain itu sampel bioetanol yang terkumpul pada masing-masing suhu diukur kemurniannya menggunakan alkoholmeter. Alat ini dimasukkan ke dalam cairan bioetanol, dan kadar etanol dibaca berdasarkan skala yang tertera.

Berikut data yang di dapat:

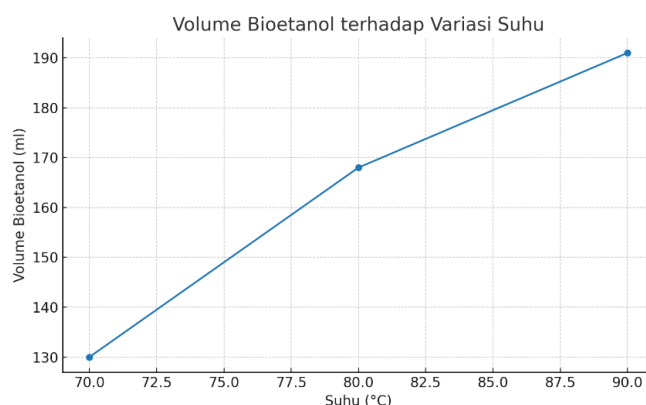
**Tabel 1.** Hasil Rata-rata Volume dan Kemurnian Bioetanol pada Tiga Suhu Destilasi

No	Suhu (°C)	Volume Etanol (ml)	Kemurnian Etanol (%)
1	70	130	67
2	80	168	83
3	90	191	73

Pada suhu 70°C, volume bioetanol yang dihasilkan adalah sebesar 130 ml, dengan kemurnian etanol sebesar 67%. Hasil ini menunjukkan bahwa proses pemisahan etanol kurang optimal karena suhu yang terlalu rendah belum mampu menguapkan etanol secara maksimal. Selain itu, kemurnian etanol yang relatif rendah menunjukkan bahwa masih terdapat banyak kandungan air atau senyawa lain yang ikut terbawa dalam distilat.

Pada suhu 80°C, terjadi peningkatan volume yang cukup signifikan menjadi 168 ml dan kemurnian etanol meningkat drastis menjadi 83%. Suhu ini mendekati titik didih etanol (78.3°C), sehingga pemisahan etanol berlangsung lebih efisien. Hasil ini menunjukkan bahwa suhu 80°C merupakan suhu optimal dalam proses destilasi bioetanol sederhana karena mampu menghasilkan etanol dalam jumlah dan kemurnian yang tinggi secara bersamaan.

Pada suhu 90°C, volume bioetanol meningkat menjadi 191 ml, namun kemurniannya menurun menjadi 73%. Meskipun jumlah etanol yang terdistilasi lebih banyak, namun penurunan kemurnian menunjukkan bahwa suhu yang terlalu tinggi dapat menyebabkan penguapan senyawa lain selain etanol, sehingga menurunkan kualitas produk. Kondisi ini juga dapat berisiko terhadap stabilitas etanol dan efisiensi energi.



**Gambar 8.** Grafik Volume Etanol

Pada proses destilasi pada suhu 70°C, selama 30 menit volume bioetanol yang dihasilkan tercatat sebesar 130 ml. Volume ini relatif terbatas karena suhu pemanasan berada di bawah titik didih etanol murni (78,3°C)[9], sehingga laju penguapan etanol berlangsung lebih lambat.

Pemanasan pada suhu ini menyebabkan hanya sebagian etanol yang terkandung dalam hasil fermentasi dapat menguap dan terkondensasi menjadi cairan destilat. Selain itu, adanya kandungan air dan senyawa lain dalam campuran juga memengaruhi jumlah volume yang terkumpul, karena tidak semua komponen dapat menguap pada suhu tersebut.

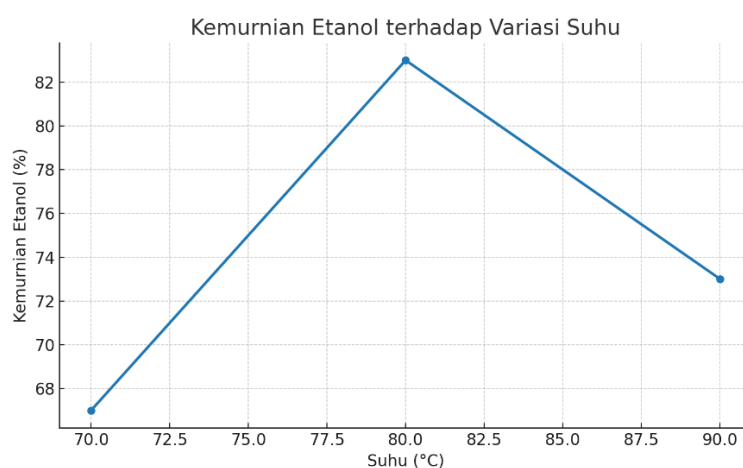
Pada suhu destilasi 80°C, selama 30 menit volume bioetanol yang terkumpul tercatat sebesar 168 ml. Volume ini menunjukkan peningkatan signifikan dibandingkan suhu yang lebih rendah, yang menandakan bahwa laju penguapan etanol pada suhu ini sudah berada pada titik optimal. Panas yang diberikan cukup untuk menguapkan sebagian besar etanol dari hasil fermentasi, namun belum cukup tinggi untuk menguapkan senyawa-senyawa lain yang dapat menurunkan kemurnian.

Dengan kombinasi volume yang cukup besar dan kadar etanol yang tinggi, suhu 80°C terbukti sebagai kondisi destilasi yang paling efisien dalam penelitian ini. Kondisi ini memaksimalkan hasil tanpa mengorbankan kualitas, sehingga direkomendasikan sebagai acuan suhu optimal pada proses destilasi bioetanol berbahan dasar biji jagung dalam skala laboratorium maupun produksi kecil.



Pada suhu 90°C, selama 30 menit volume destilat yang terkumpul tercatat sebesar 191 ml. Peningkatan volume ini dapat dijelaskan secara logis karena input energi panas yang lebih besar pada suhu tinggi meningkatkan laju penguapan dari campuran hasil fermentasi. Akibatnya, lebih banyak komponen cair, baik etanol maupun air, yang berubah menjadi uap dan selanjutnya terkondensasi menjadi cairan destilat.

Berdasarkan Gambar 8, terlihat adanya peningkatan volume bioetanol yang dihasilkan seiring bertambahnya suhu destilasi. Pada suhu 70°C, volume bioetanol tercatat sebesar 130 ml, jumlah ini masih rendah karena pemanasan belum mencapai titik optimal penguapan etanol. Saat suhu dinaikkan ke 80°C, volume meningkat signifikan menjadi 168 ml, disebabkan oleh laju penguapan yang optimal mendekati titik didih etanol. Puncak volume terjadi pada suhu 90°C dengan perolehan 191 ml, di mana pemanasan yang lebih tinggi mempercepat penguapan dan meningkatkan debit kondensat. Namun, kenaikan volume ini tidak selalu diikuti oleh peningkatan kualitas.



**Gambar 9.** Grafik Kemurnian Etanol

Pada proses destilasi pada suhu 70°C, hasil pengukuran menggunakan alkoholmeter menunjukkan kadar etanol sebesar 67%. Suhu ini berada sedikit di bawah titik didih etanol murni (78,3°C)[9], sehingga proses penguapan etanol berlangsung namun tidak sepenuhnya optimal.

Kadar etanol 67% menunjukkan bahwa selain etanol, masih terdapat campuran air dan senyawa volatil lain dalam destilat. Hal ini dapat terjadi karena sebagian air ikut menguap pada suhu tersebut, terutama ketika tekanan parsial uap campuran meningkat selama proses pemanasan. Meskipun kemurnian belum maksimal, kadar ini sudah cukup tinggi untuk beberapa aplikasi non-bahan bakar, seperti pembuatan disinfektan atau larutan pembersih.

Pengukuran menggunakan alkoholmeter menunjukkan bahwa kadar etanol hasil destilasi pada suhu 80°C mencapai 83%. Suhu ini berada sangat dekat dengan titik didih etanol murni, yaitu 78,3°C, sehingga pemisahan etanol dari campuran hasil fermentasi berlangsung dengan efisiensi tinggi. Pada kondisi ini, uap yang dihasilkan hampir seluruhnya terdiri dari etanol, dengan jumlah kandungan air dan senyawa pengotor yang minimal.

Tingginya kemurnian ini menandakan bahwa suhu 80°C mampu memberikan kualitas bioetanol yang sesuai untuk berbagai keperluan, termasuk sebagai bahan bakar nabati, karena kadar alkoholnya mendekati standar teknis yang diinginkan. Proses destilasi pada suhu ini juga relatif stabil, karena pengendalian suhu mendekati titik didih etanol membuat proses pemisahan berlangsung konsisten tanpa banyak variasi pada kadar akhir.

Pengukuran menggunakan alkoholmeter menunjukkan bahwa kemurnian etanol yang dihasilkan pada proses destilasi dengan suhu 90°C adalah sebesar 73%. Nilai ini lebih rendah dibandingkan kemurnian optimal karena pada suhu tinggi seperti ini, proses pemanasan tidak hanya memicu penguapan etanol, tetapi juga air dan senyawa volatil lain seperti fusel alcohols yang memiliki titik didih mendekati etanol.

Kondisi tersebut menyebabkan ko-evaporasi, di mana uap yang dihasilkan membawa campuran beberapa komponen sekaligus, sehingga destilat yang terkumpul menjadi kurang selektif terhadap etanol. Dengan kata lain, kandungan etanol dalam campuran akhir berkurang karena bercampur dengan air dan senyawa pengotor. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun laju penguapan tinggi pada 90°C, kualitas bioetanol cenderung menurun akibat terbawanya komponen selain etanol dalam jumlah yang signifikan.

Gambar 9 menunjukkan bahwa kemurnian etanol tertinggi, yaitu 83%, dicapai pada suhu 80°C. Suhu ini hampir tepat dengan titik didih etanol (78,3°C)[9] sehingga uap yang terkondensasi lebih selektif mengandung etanol murni, dengan kandungan air dan senyawa pengotor yang rendah. Ketika suhu dinaikkan ke 90°C, kemurnian menurun menjadi 73% akibat ikut teruapkannya air dan senyawa volatil lain yang titik didihnya berdekatan dengan etanol.

Hasil ini memperlihatkan adanya *trade-off* antara volume dan kemurnian etanol. Suhu tinggi menghasilkan volume yang besar, namun kemurniannya menurun, sedangkan suhu terlalu rendah menghasilkan volume dan kemurnian yang sama-sama rendah. Oleh karena itu, suhu 80°C menjadi titik optimal karena mampu menghasilkan bioetanol dalam jumlah yang cukup besar (168 ml) dengan kemurnian tinggi (83%), sehingga seimbang dari segi kuantitas dan kualitas.

## V. SIMPULAN

Penelitian ini membuktikan bahwa variasi suhu pada proses destilasi berpengaruh signifikan terhadap volume dan kemurnian bioetanol yang dihasilkan dari biji jagung. Dari tiga suhu yang diuji 70°C, 80°C, dan 90°C ditemukan bahwa:

- Suhu 70°C menghasilkan volume dan kemurnian terendah, menunjukkan proses pemisahan etanol yang kurang efektif.
- Suhu 80°C memberikan hasil paling optimal, dengan volume sebesar 168 ml dan kemurnian tertinggi sebesar 83%. Ini terjadi karena suhu tersebut mendekati titik didih etanol, dan membutuhkan energi yang lebih rendah sehingga proses destilasi berlangsung paling efisien.
- Suhu 90°C menghasilkan volume tertinggi (191 ml), namun kemurnian menurun menjadi 73%, kemungkinan karena terbawanya senyawa lain selain etanol akibat suhu yang terlalu tinggi.

Karena menghasilkan bioetanol berkualitas tinggi dalam jumlah besar dan membutuhkan energi yang rendah, 80°C adalah suhu ideal untuk menyuling bioetanol dari biji jagung.

## TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan rasa terimakasih kepada seluruh dosen, staf, dan tenaga kependidikan Universitas Muhammadiyah Sidoarjo yang telah menyumbangkan keahlian, arahan, dan wawasan yang tak ternilai selama pengembangan dan pelaksanaan penelitian ini. Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada semua teman mahasiswa, khususnya Program Studi Teknik Mesin, yang telah memberikan dorongan, dukungan moral, bantuan teknis, dan rasa kebersamaan selama perencanaan dan pelaksanaan penelitian ini. Penelitian ini tidak akan selesai sebaik yang diharapkan tanpa dukungan, dorongan, dan kerja sama dari berbagai pihak tersebut.



## REFERENSI

- [1] U. I. Aida and T. Silvia, "Bioethanol Production Plant From Banana Waste By Fermentation Process Using Molecular Sieve Dehydration," 2015.
- [2] Sarifudin, "Alat Destilasi Sederhana Sebagai Wahana Pemanfaatan Barang Bekas Dan Media Edukasi Bagi Siswa Sma Untuk Berwirausaha Di Bidang Pertanian," *Kim. Organik*, vol. 1, no. 2, pp. 1–11, 2020.
- [3] T. Setiawan, "Rancang Bangun Alat Destilasi Uap Bioetanol Dengan Bahan Baku Batang Pisang," *J. Media Teknol.*, vol. 4, no. 2, pp. 119–128, 2018.
- [4] M. Novita *et al.*, "PKM Pemanfaatan Limbah Anorganik untuk Alat Destilasi Sederhana," *J. Community Serv. J. homepage*, vol. 1, no. 1, pp. 13–16, 2023.
- [5] B. A. Syeh, A. Khoiri, H. D. Kharisma, L. Anwari, and D. A. Sari, "Teknologi Fermentasi Bioetanol Dari Berbagai Bahan Organik," *Barometer*, vol. 5, no. 2, pp. 272–276, 2020, doi: 10.35261/barometer.v5i2.3810.
- [6] M. Fatimura, "Tinjauan Teoritis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Operasi Pada Kolom Destilasi," *Pus. Penelit. Fak. Tek. Univ. PGRI Palembang*, vol. 11, no. 1, pp. 23–31, 2014.
- [7] S. I. Adani and Y. A. Pujiastuti, "Pengaruh Suhu dan Waktu Operasi pada Proses Destilasi untuk Pengolahan Aquades di Fakultas Teknik Universitas Mulawarman," *J. Chemurg.*, vol. 1, no. 1, p. 31, 2018, doi: 10.30872/cmg.v1i1.1137.
- [8] H. Husin, D. Susanti, and T. Athaillah, "Pengaruh Suhu dan Waktu Destilasi Pada Ekstraksi dan Destilasi Sederhana Tape Singkong," *J. Mekanova Mek. Inov. dan Teknol.*, vol. 8, no. 2, pp. 324–333, 2022.
- [9] Senam, "Prospek Bioetanol Sebagai Bahan Bakar Yang Terbarukan," *J. MIPA*, vol. 1, no. 1, p. 1, 2009.
- [10] V. Mayangsari, "PROSES HIDROLISIS TERHADAP KADAR GLUKOSA DALAM PEMANFAATAN Lemna minor SEBAGAI," *J. Neutrino*, vol. 7, no. 1, pp. 16–22, 2014.
- [11] N. T. Wahyudi, F. F. Ilham, I. Kurniawan, and A. S. Sanjaya, "Rancangan Alat Distilasi untuk Menghasilkan Kondensat dengan Metode Distilasi Satu Tingkat," *J. Chemurg.*, vol. 1, no. 2, p. 30, 2018, doi: 10.30872/cmg.v1i2.1142.
- [12] A. K. Sam and A. S. Romadhon, "Kendali Suhu Otomatis pada Proses Distilasi Batang Sereh menggunakan Metode PID," vol. 2, pp. 52–61, 2025.
- [13] Y. Nonseo, S. M. Kolo, J. K. Mere, and P. M. Bria, "Pengaruh Suhu Dan Waktu Hidrolisis Biji Alpukat (*Persea americana* M.) Menggunakan Katalis Hcl Terhadap Produksi Bioetanol," *J. Redoks*, vol. 10(1), pp. 7–17, 2025.
- [14] J. Udin, I. Nurlaelah, and A. Priyanto, "Pengaruh Kadar Konsentrasi *Saccharomyces cerevisiae* Terhadap Sifat Organoleptik Dan Sifat Kimia (Alkohol Dan Gula) Pada Brem Cair *Ipomea batatas* L," *Edubiologica J. Penelit. Ilmu dan Pendidik. Biol.*, vol. 8, no. 1, p. 25, 2020, doi: 10.25134/edubiologica.v8i1.2982.
- [15] R. D. Kodo, W. T. Ina, and H. J. Djahi, "Perancangan Alat Pengukur Kadar Alkohol Pada Minuman Beralkohol Menggunakan Sensor MQ-3," vol. 1, no. 2, pp. 87–92, 2025.

**Conflict of Interest Statement:**

*The author declares that the research was conducted in the absence of any commercial or financial relationships that could be construed as a potential conflict of interest.*