

Studi ekstraksi dan penentuan sifat fisika-kimia serta komposisi asam lemak penyusun trigliserida dari minyak biji lengkung (*dimocarpus longana*)

Siti Hamamah Gustiani, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=123290&lokasi=lokal>

Abstrak

Lengkeng (*Dimocarpus longana*) merupakan tanaman yang sedang dibudidayakan di Indonesia. Tanaman lengkung banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan, obat dan kosmetik, serta industri lainnya. Biji lengkung merupakan salah satu sumber minyak nabati yang belum diketahui sifat fisiko-kimianya, sehingga pemanfaatan biji lengkung belum maksimal dan hanya merupakan limbah pertanian. Pada penelitian ini, minyak biji lengkung diperoleh dari ekstraksi menggunakan metode sokhletasi dengan pelarut nonpolar n-heksana. Hasil ekstraksi berupa minyak berwarna jingga kecoklatan diproses kembali untuk menghasilkan minyak lebih murni dengan penetralan dan dekolorisasi, sehingga diperoleh minyak lengkung berwarna kuning. Minyak hasil ekstraksi tanpa dan dengan pemurnian tersebut dianalisis sifat fisiko-kimianya. Komposisi asam lemak penyusun trigliserida dari minyak biji lengkung hasil pemurnian diketahui dengan peralatan kromatografi gas. Komposisi asam lemak dari minyak biji lengkung adalah asam linoleat 26,73 %; asam oleat 22,08 %; asam linolenat 8,59 %; asam palmitat 19,78 %; asam stearat 3,41 %; asam kaprilat 0,48 %; asam laurat 0,18 %; asam miristat 0,09 %; dan asam kaprat 0,06 %.