

Sintesis amida asam lemak dari lemak sapi bekas pakai melalui pembentukan klorida asam lemak sebagai substrat antara

Tri Simajaya, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20179746&lokasi=lokal>

Abstrak

Selama bertahun-tahun masyarakat suka akan makanan yang digoreng, oleh karena rasanya yang unik dan kombinasi tekstur makanan mulai dari keripik kentang, kentang goreng dan ayam goreng. Lemak, selama proses penggorengan mengalami berbagai reaksi kimia yang akan menghasilkan zat-zat yang dapat mempengaruhi kesehatan dan mutu makanan digoreng yang dihasilkan. Tujuan penelitian ini adalah memanfaatkan lemak sapi bekas pakai sebagai bahan baku pembuatan asam lemak. Tahap awal yang dilakukan adalah penentuan sifat fisika dan kimia dari lemak sapi bekas pakai, penentuan komposisi asam lemak penyusun trigliserida, didapat kandungan terbanyak adalah asam oleat (44,50%) dan asam palmitat (31,26%). Kemudian dilakukan pembuatan amida asam lemak dari lemak sapi bekas pakai, dengan cara ammonolisis klorida asam, persen hasil amida asam lemak yang terbentuk sebesar 90,71%