

Studi pendahuluan penentuan sifat fisiko-kimia dan asam lemak penyusun trigliserida minyak biji karet (*hevea brasiliensis*) hasil ekstraksi

Sari Hasanah, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20179903&lokasi=lokal>

Abstrak

Indonesia merupakan salah satu penghasil karet alam yang besar di dunia. Karet merupakan komoditas parkabunan yang penting sebagai penghasil devisa negara, dan merupakan panyadia lapangan kerja serta sekaligus sebagai sumber pendapatan. Usaha-usaha untuk menggali sifat fisiko-kimia minyak biji karet belum banyak dilakukan, walaupun biji karet berpotensi digunakan sebagai sumber minyak nabati. Dalam penelitian ini, serbuk biji karet diekstraksi dengan menggunakan peralatan distilasi Soxhlet dan pelarut yang digunakan adalah n-heksana. Hasil ekstraksi yang berupa minyak dianalisis sifat-sifat fisiko-kimianya dan komponen asam lemak penyusun trigliseridanya ditentukan dengan menggunakan peralatan Kromatografi-Gas (GC). Minyak yang berhasil diekstraksi dari kedua jenis biji karet yang diteliti, mempunyai rendemen kurang lebih 51,57 % dari berat serbuk kering biji karet. Komposisi asam lemak penyusun trigliserida minyak biji karet terdiri dari: asam laurat, asam miristat, asam palmitat, asam stearat, asam oleat, asam linoleat. Namun, untuk klon PR 300, asam miristat tidak terdeteksi dan untuk klon PR 307, asam linoleat dan asam stearat tidak terdeteksi.