Universitas Indonesia Library >> UI - Skripsi Membership

# Studi pendahuluan penentuan sifat fisiko-kimia dan asam lemak penyusun trigliserida minyak biji kemiri Cina (Aleurites triperma) hasil ekstraksi

Nuning Dwi Hidayati, author

Deskripsi Lengkap: https://lib.ui.ac.id/detail?id=20180032&lokasi=lokal

---

Abstrak

Indonesia adalah salah satu negara yang memiliki kekayaan alam yang sangat melimpah disertai dengan tanahnya yang sangat subur sehingga mendukung tumbuhnya berbagai jenis tanaman. Diantaranya tanaman yang dapat menghasilkan minyak nabati. Tanaman jenis ini adalah sumber daya alam yang dapat diperbaharui dan tersedia terus menerus. Salah satu tanaman tersebut adalah tanaman kemiri cina (Aleurites trisperma). Kemiri cina (Aleurites trisperma) merupakan salah satu spesies dari genus Aleurites.
Minyak kemiri cina dapat diperoleh dari serbuk biji kemiri cina, dengan cara menggunakan peralatan ekstraksi soxhlet dan pelarut yang digunakan adalah n-heksana. Dari hasil ekstraksi yang berupa minyak dapat dianalisis sifat-sifat fisiko-kimia dan komposisi asam lemak penyusun trigliserida dengan peralatan Gas Cromatography (GC).
Minyak yang berhasil diekstraksi kurang lebih 31,69 % dari berat serbuk kering biji kemiri cina. Komponen asam lemak penyusun trigliserida dari minyak biji kemiri cina terdiri dari : asam miristat (0.4158 %), asam palmitat (27.1486 %), asam stearat (12.4250 %), asam oleat (25.0766 %), asam linoleat (18. 7273 %), dan asam linolenat (0.1386 %).