

Ekstraksi Emak Biji Temgkawang dan Penentuan Sifat Fisika-Kimia beserta Penentuan Komposisi Asam Lemak Penyusun Trigliseridanya

Wiwik Dwi Haryanti, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20236757&lokasi=lokal>

Abstrak

Di Indonesia terdapat sekitar 13 jenis pohon penghasil biji tengkawang yang tersebar terutama di Kalimantan dan sebagian kecil di Sumatera. Tanaman tengkawang merupakan pohon khas Kalimantan dan bijinya bernilai tinggi. Seperti diketahui, sampai sekarang biji tengkawang dipungut dari pohon tengkawang yang tumbuh di hutan alam. Sebagai hasil tambahan bila produksi biji menurun, kayunya dapat dimanfaatkan sebagai salah satu jenis kayu bernilai tinggi yang banyak diminati baik untuk penghasil industri kayu lapis maupun industri kayu gergajian. Pada penelitian ini, dilakukan ekstraksi lemak biji tengkawang dengan menggunakan alat ekstraksi soxhlet dan pelarut yang digunakan adalah petroleum eter. Hasil ekstraksi yang didapat, berupa lemak yang berwujud padat dengan warna kuning untuk lemak dari biji tengkawang besar, kuning kehijauan untuk lemak dari biji tengkawang sedang, dan hijau kekuningan untuk lemak dari biji tengkawang kecil. Kemudian lemak yang didapat di analisis sifat fisiko-kimianya, serta ditentukan komponen asam-asam lemak penyusun trigliseridanya dengan menggunakan alat kromatografi gas. Komposisi asam lemak penyusun trigliserida hasil ekstraksi biji tengkawang terdiri atas asam palmitat 41-45%, asam stearate 45-52 %, asam oleat 1 - 7 % dan asam linoleat 0-4 %, sehingga lemak biji tengkawang dapat digolongkan dalam Oleopalmitostearin.