

Studi ekstraksi dan penentuan sifat fisiko-kimia serta komposisi asam lemak penyusun trigliserida dari minyak biji pepaya (carica papaya)

Rizki Apriani, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=123293&lokasi=lokal>

Abstrak

Telah dilakukan penelitian mengenai sifat fisiko-kimia dan komposisi asam lemak penyusun trigliserida dari minyak biji pepaya (*Carica papaya*). Biji pepaya yang digunakan dalam penelitian ini berasal dari suatu perkebunan pepaya di daerah Cihideung, Bogor. Ekstraksi minyak biji pepaya dilakukan dengan menggunakan peralatan ekstraksi Soxhlet dengan pelarut n-heksana.

Hasil ekstraksi yang diperoleh berupa minyak yang berwarna kuning kemerahan setelah dimurnikan dan memiliki kadar sebesar 26,7% dari berat kering biji pepaya. Komposisi asam lemak penyusun trigliseridanya ditentukan dengan alat Kromatografi Gas.

Dari hasil analisis Kromatografi Gas, diketahui bahwa komposisi asam lemak penyusun trigliserida minyak biji pepaya adalah asam kaprilat (0,35%), asam kaprat (0,08%), asam laurat (0,07%), asam miristat (0,1%), asam palmitat (20,3%), asam stearat (3,33%), asam oleat (66,1%), asam linoleat (8,99%), dan asam linolenat (0,61%).