

## Studi ekstraksi dan penentuan sifat fisiko-kimia serta komposisi asam lemak penyusun trigliserida dari minyak biji kemiri (*Aleurites moluccana*)

Dewi Yulianti, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20179835&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

**ABSTRAK**

Minyak kemiri dapat diperoleh dari daging buah biji kemiri (*Aieurites moluccana*) dengan cara ekstraksi sinambung menggunakan peralatan ekstraksi soxhlet dan pelarut yang digunakan adalah n-heksana sebesar 45,47% dari berat serbuk kering biji kemiri.

Dari penelitian ini dapat ditentukan sifat fisiko-kimia dari minyak biji kemiri. Untuk analisis dengan Gas Chromatography (GC), Jarutan minyak ditransesterifikasi dengan metanoi-KOH dan Japisan n-heksana diinjeksikan ke dalam peralatan GC yang dilengkapi dengan kolom kapiler AT-1000, dapat ditentukan komposisi asam lemak penyusun trigliserida dari minyak biji kemiri, terdiri dari: asam kaprat (0,202%), asam palmitat (6,32%), asam stearat (2,31%), asam oleat(26,93%), asam linoleat (38,52%), dan asam, linolenat (25,25%).