

Studi pendahuluan penentuan sifat fisiko-kimia dan asam-asam lemak penyusun trigliserida minyak biji duku (*Lansium domesticum*)

Irmi Rahma Linda, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20179922&lokasi=lokal>

Abstrak

Duku (*Lansium domesticum*) merupakan salah satu tanaman buah daerah tropika yang pemanfaatannya belum optimal. Biasanya buah duku dinikmati dalam bentuk segar dan dipetik setelah matang pohon. Secara tradisional, biji yang terdapat dalam buah digunakan sebagai obat demam dan antidiare. Selain itu, belum banyak penelitian yang dilakukan terhadap biji buah duku.

Dalam penelitian ini, hanya dilakukan ekstraksi minyak biji duku dengan menggunakan alat destilasi soxhlet dan pelarut yang digunakan adalah petroleum benzena. Hasil ekstraksi yang berupa minyak berwarna hijau, dianalisis sifat-sifat fisiko-kimianya dan komponen asam lemak penyusun trigliseridanya ditentukan dengan menggunakan peralatan kromatografi gas.

Komposisi asam lemak penyusun trigliserida minyak biji duku terdiri dari asam oleat 46,09%; asam palmitat 36,59%; asam stearat 2,19%; asam miristat 1,80%, asam laurat 1,16%, asam linolenat 1,08%; dan asam linoleat 0,10%. Sehingga minyak biji duku dapat digolongkan ke dalam golongan minyak palmitoolein.