

Studi pendahuluan penentuan sifat fisiko-kimia dan asam-asam lemak penyusun trigliserida hasil ekstraksi biji alpukat (*Persea americana Mill.*)

Qodiah Solehati, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20179933&lokasi=lokal>

Abstrak

Alpukat (*Persea americana Mill.*) adalah tanaman yang berasal dari Amerika Tengah. Tanaman ini banyak ditanam dan dibudidayakan di berbagai negara. Pemanfaatannya belum optimal dan umumnya ditanam untuk diambil buahnya yang kaya gizi. Daging buah alpukat diambil untuk dikonsumsi sebagai hidangan lezat tanpa dimasak, digunakan dalam industri kosmetik sebagai pelembab, obat tradisional, dan lain-lain, tetapi bijinya belum banyak dimanfaatkan. Pada penelitian ini, dilakukan ekstraksi lemak biji alpukat dengan menggunakan alat destilasi soxhlet dan pelarut yang digunakan adalah n-heksana.

Hasil ekstraksi yang didapat berupa lemak yang berwujud semi padat dengan warna coklat tua kehitaman, kemudian lemak yang didapat dianalisis sifat fisiko-kimiannya, serta ditentukan komponen asam-asam lemak penyusun trigliseridannya dengan menggunakan alat kromatografi gas. Sifat fisiko-kimia untuk lemak Biji alpukat Waluh, yaitu: indeks bias 1,4371, titik lunak 38,41°C, titik leleh 40,43°C, bilangan asam 38,68 mg KOH/g sampel, bilangan penyabunan 133,56 mg KOH/g sampel, bilangan Iod 43,15 g Iod/100 g sampel, bilangan peroksida 24,0 mek Oksigen /Kg sampel, materi tidak tersabunkan 42,6 %. Sifat fisiko-kimia untuk lemak Biji alpukat Bohlam, yaitu: indeks bias 1,4229, titik lunak 37,40°C, titik leleh 39,42°C, bilangan asam 36,11 mg KOH/g sampel, bilangan penyabunan 119,65 mg KOH/g sampel, bilangan Iod 48,22 g Iod/100 g sampel, bilangan peroksida 27,5 mek Oksigen /Kg sampel, materi tidak tersabunkan 87,4 %.

Komposisi asam lemak penyusun trigliserida hasil ekstraksi biji alpukat Waluh terdiri dari: asam oleat 51,90%, asam palmitat 22,42%, asam miristat 7,33%, dan lain-lain. Komposisi asam lemak penyusun trigliserida hasil ekstraksi biji alpukat Bohlam terdiri dari: asam oleat 54,79%, asam palmitat 22,20%, asam miristat 9,44%, dan lain-lain. Oleh karena itu, lemak biji alpukat digolongkan sebagai jenis miristopalmitolein.