

Studi ekstraksi dan penentuan sifat fisiko-kimia serta komposisi asam lemak penyusun trigliserida dari Minyak Biji Kapuk (Ceiba pentandra)

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20179976&lokasi=lokal>

Abstrak

Meningkatnya kebutuhan akan minyak nabati mendorong kita untuk selalu mencari sumber minyak baru, salah satunya minyak biji kapuk. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan sifat fisiko-kimia dan komposisi asam lemak penyusun trigliserida dari minyak biji kapuk. Data tersebut diharapkan dapat menjadi acuan bagi peneliti lain yang ingin mengembangkan minyak biji kapuk baik untuk penelitian selanjutnya atau untuk kebutuhan industri. Minyak biji kapuk dapat diperoleh dari biji kapuk yang dinaluskan kemucian diekstrak dengan pelarut n-heksana menggunakan metode ekstraksi sinambung soxhlet. Minyak yang diperoleh dari 675,9660 g serbuk biji kapuk kering adalah sebanyak 200,0216 g sehingga diperoleh kadar minyak dalam biji kapuk sebesar 29,59%. Sifat fisiko-kimia minyak biji kapuk bergantung pada komposisi asam lemak penyusun trigliseridanya. Analisa komposisi asam lemak penyusun trigliserida minyak biji kapuk dilakukan menggunakan peralatan kromatografi gas menggunakan kolom gelas dengan pengisi DEGS (Dietylen Glykol Succinate) dan diperoleh penyusun utama trigliserida minyak biji kapuk adalah asam miristat (0,04%), asam palmitat (6,42%), asam stearat (3,15%), asam oleat (28,8%), asam linoleat (27,1%), dan asam linolenat (2,72%).