

## INTISARI

Telah dilakukan pengujian mutu kandungan minyak lemak biji rambutan hasil penyarian dengan petroleum eter ("Soxhletasi"). Pengujian sifat kimia minyak lemak biji rambutan dilakukan sesuai dengan persyaratan minyak lemak yang meliputi : bilangan asam, bilangan penyabunan, bilangan iodium, bilangan peroksida, dan komposisi asam lemak yang dinyatakan sebagai metil ester dari minyak lemak biji rambutan (secara "GLC"). Sedang pengujian sifat fisika minyak lemak meliputi : analisis warna minyak lemak menggunakan "Visible Double Beam Spectrophotometer", analisis jumlah ikatan rangkap dari asam lemak tak jenuh menggunakan "UV Double Beam Spectrophotometer", test titik beku, dan penetapan kadar air dalam minyak lemak (se cara titrimetri).

Hasil pengujian menunjukkan bahwa kandungan minyak lemak biji rambutan adalah  $(30,79 \pm 1,77)\%$  b/b dihitung terhadap bobot kering serbuk. Hasil pengujian secara kimia menunjukkan bilangan asam  $4,61 \pm 0,11$ , bilangan penyabunan  $161,09 \pm 1,37$ , bilangan iodium  $39,79 \pm 0,87$ , bilangan peroksida  $11,77 \pm 0,75$ . Sedang hasil pengujian secara fisika menunjukkan serapan warna dari minyak lemak biji rambutan masih memenuhi persyaratan warna minyak lemak, asam lemak tak jenuh dari minyak lemak biji rambutan mempunyai satu ikatan rangkap, minyak lemak biji rambutan menunjukkan jarak beku antara  $(18,2-22,2)^{\circ}\text{C}$ ,





dan kadar air dalam minyak lemak adalah  $(0,13 \pm 0,08) \%$  b/v. Dan hasil analisis kandungan asam lemak dari minyak lemak biji rambutan (secara "GLC") mempunyai komposisi bobot relatif yang dinyatakan sebagai metil ester adalah sebagai berikut :

1. Metil laurat	0,16 %
2. Metil dodeka 9 enoat	7,35 %
3. Metil miristat	1,47 %
4. Metil palmitoleat	44,61 %
5. Metil stearat	5,23 %
6. Metil oleat	41,18 %