**PENGARUH JENIS PELARUT DAN WAKTU EKSTRAKSI TERHADAP KOMPOSISI ASAM LEMAK MINYAK BIJI KETAPANG**

***(Terminalia catappa Linn)***

**Wiwid Pranata Putra, Susila Kristianingrum, M.Si 1, Siti Marwati, M.Si 1**

Jurusan Pendidikan Kimia, FMIPA Universitas Negeri Yogyakarta

susilakristianingrum@yahoo.com

**Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis pelarut dan waktu ekstraksi yang menghasilkan rendemen (b/b) minyak tertinggi, mengetahui jenis asam lemak yang ada pada minyak biji ketapang dan mengetahui pengaruh jenis pelarut dan waktu ekstraksi terhadap kadar asam linoleat dalam minyak biji ketapang.

Metode yang digunakan untuk mendapatkan minyak biji ketapang adalah ekstraksi sokhlet dengan perbedaan jenis pelarut yaitu n-heksana, toluen dan metanol dan waktu ekstraksi 3 dan 4 jam. Komposisi asam lemak dianalisis dengan kromatografi gas dengan metode metil ester*.* Pengaruh jenis pelarut dan waktu ekstraksi terhadap kadar asam linoleat minyak biji ketapang di uji dengan anava AB.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa jenis pelarut dan waktu ekstraksi yang menghasilkan rendemen minyak tertinggi adalah n-heksana 4 jam dengan rendemen minyak 59,10 % (berat/berat). Jenis asam lemak yang ada pada minyak biji ketapang adalah asam palmitat 53,5180 %, asam oleat 21,0667 %, asam stearat 14,6277%, asam linoleat 7,7703 %, asam linolenat 1,0503 %, dan asam palmitoleat 0,4797 %. Berdasarkan uji anava AB diketahui bahwa ada pengaruh jenis pelarut dan waktu ekstraksi terhadap kadar asam linoleat dalam minyak biji ketapang pada taraf signifikansi 95%.

Kata kunci : Biji Ketapang, Asam linoleat, Kromatografi gas