

PENGGUNAAN HEKSAN DAN ISOPROPHYL ALKOHOL SEBAGAI PELARUT MINYAK KELAPA SAWIT PADA ANALISA ASAM LEMAK BEBAS

Ressi Saddam Fadilla

RINGKASAN

Kadar *Free Fatty Acid* (FFA) pada CPO sangat berpengaruh kepada hasil produk yang akan digunakan, oleh karena itu dibutuhkan ketelitian dan ketepatan dalam proses analisa kadar FFA pada sampel CPO. Metode pengujian FFA SNI 01-2901-2006 tidak menetapkan suhu dan waktu pemanasan serta hanya menggunakan 1 jenis pelarut yaitu Isoprophyl Alkohol. Tujuan penelitian ini adalah mengkaji Pengaruh waktu, suhu pemanasan dan jenis pelarut terhadap hasil analisa FFA pada sampel CPO serta menentukan nilai presisi pengujian FFA menggunakan pelarut isoprophyl alkohol dan heksan. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan acak kelompok faktorial dengan 2 variabel suhu dengan 2 level, 40°C dan 50°C serta pemanasan dalam 5 level yaitu 10 menit, 15 menit, 20 menit, 25 menit dan 30 menit. yang dilakukan dalam 3 ulangan. Hasil penelitian ini menunjukkan adanya perubahan nilai hasil analisa FFA yang dilakukan serta penggunaan campuran isoprophyl alkohol dan Heksan dapat digunakan untuk mendapatkan hasil uji yang presisi. Hasil penelitian menunjukan suhu dan waktu pemanasan berpengaruh nyata terhadap nilai FFA yang dihasilkan. Penggunaan suhu dan waktu yang direkomendasikan untuk mendapat hasil yang sesuai dan presisi pada penggunaan pelarut isoprophyl Alkohol adalah 40°C dengan waktu pemanasan 15-20 menit sedangkan penggunaan pelarut campuran menggunakan suhu 50°C dan waktu pemanasan 25-30 menit.

Kata Kunci : Free fatty acid, Isoprophyl alkohol, heksan