

Bahan Kuliah:  
Teknologi Pengolahan Lipida

# **KARAKTERISTIK MINYAK KENARI**

**Oleh:**  
**G.S. Suhartati Djarkasi**  
**Jurusan Teknologi Pertanian**  
**UNSRAT**

### **DISCLAIMER**

This presentation is made possible by the generous support of the American people through the United States Agency for International Development (USAID). The contents are the responsibility of Texas A&M University and Sam Ratulangi University as the USAID Tropical Plant Curriculum Project partners and do not necessarily reflect the views of USAID or the United States Government.

# EKSTRAKSI MINYAK BIJI KENARI

Biji/kernel kenari

Pengeringan

Biji kenari  
Kering

Pengepresan atau  
Ekstraksi dengan pelarut

**Minyak Biji  
kenari**



# SIFAT FISIK

Minyak kenari (*Canarium indicum*) diperoleh dengan metode mekanik (pengepresan)

Komponen	Nilai
Densitas	0,909
Indeks bias	1,464
Titik cair ( $^{\circ}$ C)	22,4
Warna	Kuning

# SIFAT KIMIA

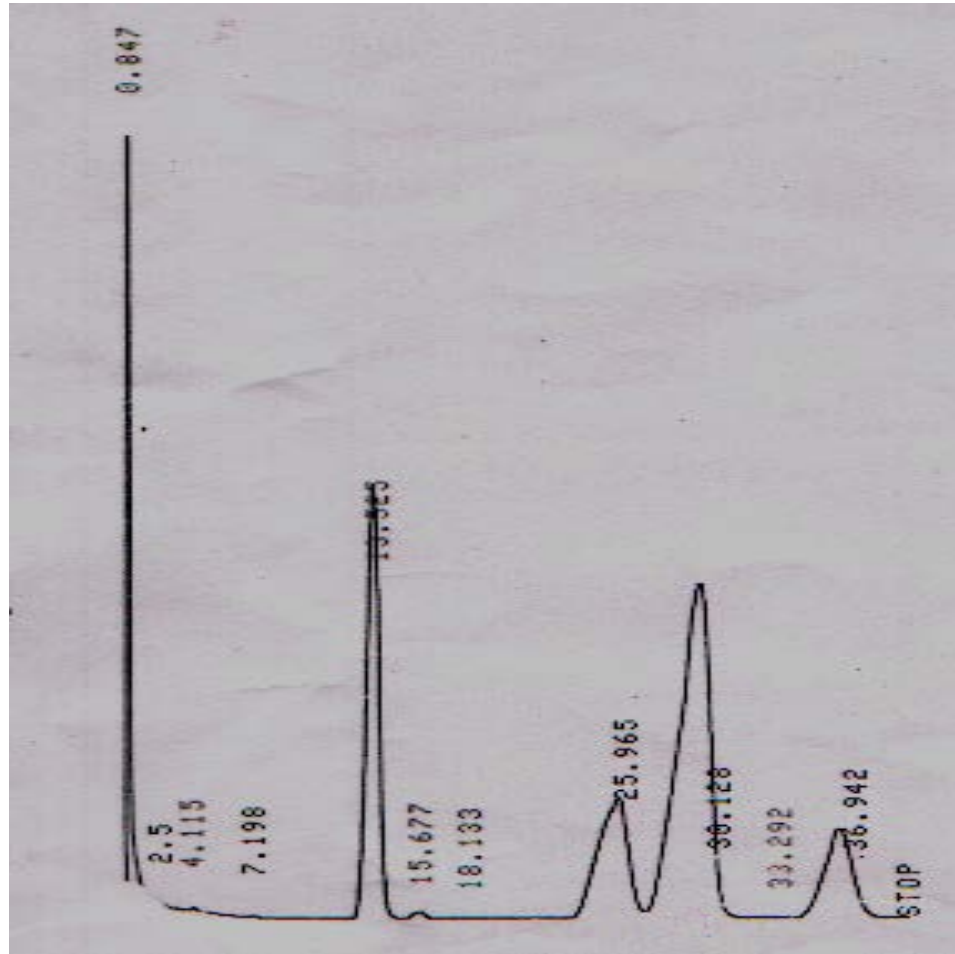
Minyak kenari (*Canarium indicum*) diperoleh dengan metode mekanik (pengepresan)

KOMPONEN	JUMLAH
Bilangan Penyabunan (mg KOH)	176,8
Bilangan Iodin (g iod/100g)	58,8
Total karoten ( $\mu\text{g}/100\text{ g}$ )	292,3
Total tokoferol (ppm)	1140
Asam lemak bebas (%)	0,27
Angka peroksida (meq/100g)	1,74

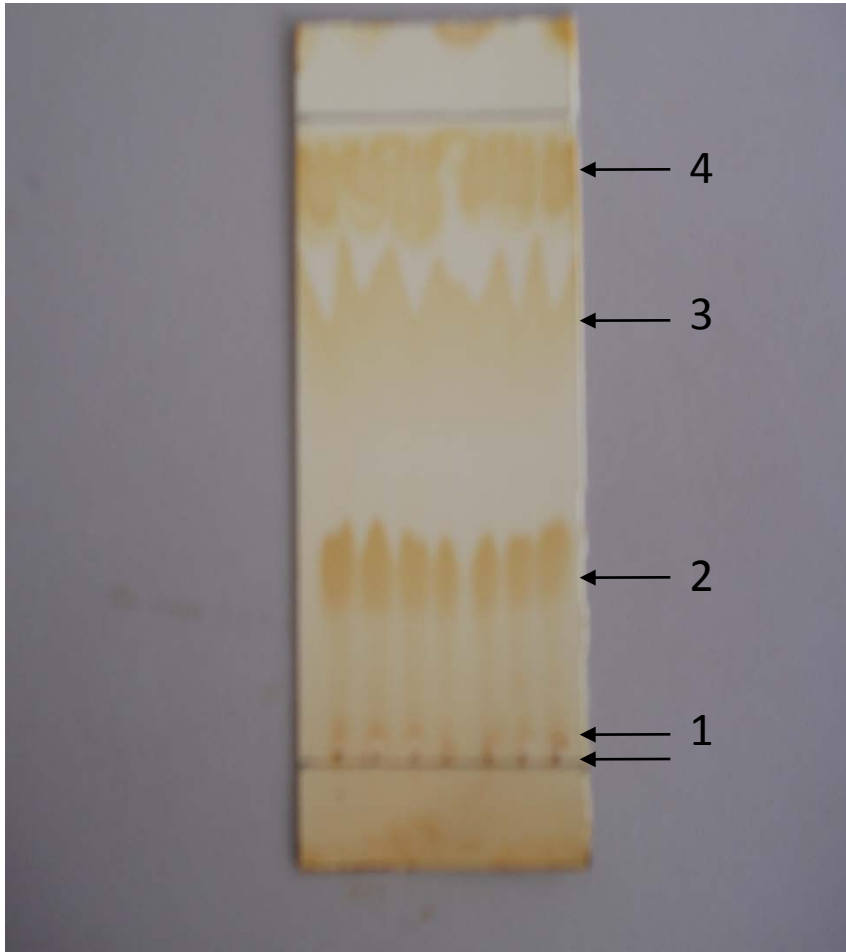
# KOMPOSISI ASAM LEMAK MINYAK KENARI

KOMPONEN	JUMLAH (%)
Asam laurat (C12:0)	1,16
Asam miristat (C14:0)	0,48
Asam palmitat (C16:0)	24,69
Asam stearat (C18:0)	13,67
Asam oleat (C18:1)	46,86
Asam linoleat (C18:2)	11,35
Asam linolenat (C18:2)	0,43

# KROMATOGRAM



# Identifikasi posisi *Sn*-2 asam lemak



Sampel minyak kenari:

- Purifikasi
- Hidrolisa
- Pemisahan

## KETERANGAN

1. MONOASILGLISEROL
2. DIASILGLISEROL
3. ASAM LEMAK BEBAS
4. TRIASILGLISEROL



# KOMPOSISI ASAM LEMAK PADA POSISI Sn-2 MINYAK KENARI

KOMPONEN	JUMLAH (%)
Asam palmitat (C16:0)	26,83
Asam stearat (C18:0)	9,77
Asam oleat (C18:1)	59,05

# Stabilitas oksidatif minyak kenari yang disimpan pada suhu 40°C selama 35 hari

