dari... biji LABU MERAH ini dihasilkan... ASAM-ASAM LEMAK esensial

Asam-asam lemak esensial, seperti Omega 3 dan Omega 6 sangat diperlukan bagi tubuh tetapi sayangnya tidak dapat diproduksi sendiri oleh tubuh. Bagaimana cara mendapatkannya? Rupanya manusia bisa mendapatkan asam-asam lemak esensial tersebut dari minyak nabati yang salah satunya bersumber dari biji labu merah yang kurang termanfaatkan keberadaannya dilingkungan sekitar kita.

Tujuan dari penelitian ini adalah memperoleh data rendemen minyak biji labu merah dan mengetahui kadar asam-asam lemak esensial yang terkandung didalamnya.

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen yang dirancang untuk mengisolasi minyak biji labu merah, mengkarakterisasinya serta mengidentifikasi komponen utama asam-asam lemaknya. Rendemen minyak yang diperoleh dari biji labu merah rata-rata sebanyak 55,26% sehingga sangat menguntungkan dalam segi ekonomis. Minyak biji labu merah memiliki kadar asam lemak Omega-3 rata-rata sebesar 46,01% dan Omega-6 rata-rata sebesar 27,92% sehingga minyak bii labu merah dapat berfungsai untuk menjaga tingkat kolesterol dalam tubuh.

Proses ekstraksi minyak biji labu merah:

Ekstraksi Soxhlet

Pemurnian minyak

Minyak Jenis Bokor

Minyak Jenis Kelinting

minyak hasil produksi

Pemanfaatan Minyak Biji Labu Merah (Cucurbita Moschata Dux Ex Poir) Sebagai Sumber Asam Lemak Esensial

PKMP

Ketua tim: Yohanes Arbed Fermansyah
Dosen Pembimbing: Drs. Dermawan Afandy, M. Pd