

PERBANDINGAN KANDUNGAN ASAM LEMAK DALAM MINYAK NABATI DAGING BUAH ALPUKAT (*Persea americana* Mill.) BERDASARKAN TINGKAT KEMATANGAN

ABSTRAK

GINA WITULAR

Email: gwitular@gmail.com

Buah alpukat (*Persea americana* Mill.) merupakan salah satu sumber nabati asam lemak yang dikenal masyarakat. Buah ini memiliki kandungan asam lemak tak jenuh tunggal yang berguna bagi kesehatan. Proses pematangan buah alpukat diperkirakan dapat mempengaruhi profil dan komposisi asam lemak di dalamnya, oleh karena itu dilakukan penelitian yang bertujuan untuk menganalisis pengaruh tingkat kematangan buah alpukat terhadap profil dan komposisi asam lemak yang terdapat di dalam minyak alpukat tersebut. Dari hasil ekstraksi yang menggunakan pelarut n-heksan dan hasil netralisasi rendemen minyak alpukat matang lebih besar daripada minyak alpukat mentah. Berdasarkan hasil analisis dengan menggunakan Kromatografi Gas Spektroskopi Massa (KG-SM) menunjukkan bahwa pada minyak buah alpukat mentah terdapat profil dan komposisi asam lemak yaitu asam heksadekanoat 18,56%; asam cis 9,12-oktadekadienoat 12,30%; asam cis 9-oktadesenoat 37,56%; dan asam oktadekanoat 1,37%; sedangkan pada minyak alpukat matang yaitu asam heksadekanoat 21,36%; asam cis 9,12-oktadekadienoat 13,21%; asam cis 9-oktadesenoat 46,79%; dan asam oktadekanoat 0,67%. Asam lemak yang paling dominan pada kedua minyak tersebut adalah asam cis 9-oktadesenoat (asam oleat). Asam lemak ini lebih banyak terdapat pada minyak alpukat matang.

Kata kunci: Alpukat (*Persea americana* Mill.), tingkat kematangan, minyak nabati, KG-SM, asam lemak

**Comparasion Of Fatty Acid Content In Avocado (*Persea americana* Mill.)
Mesocarp Vegetable Oil Based On Ripening Level**

ABSTRACT

GINA WITULAR

Email: gwitular@gmail.com

Avocado (*Persea americana* Mill.) fruit is one of vegetable fatty acids source that known by public. This fruit contains monounsaturated fatty acids which are beneficial to health. Avocado ripening process can influence the profile and composition of fatty acids in it, therefore a study had been to analyze the conducted influence of the avocado fruit ripening level to the profiles and composition of fatty acid in the avocado oil. From the results of the extraction using solvent n-hexane and neutralization results oil collected from ripening fruit yield greater than the oil collected from less ripening fruit. The results of the analysis using Gas Chromatography Mass Spectroscopy (GC-MS) showed that the profile and fatty acid composition of avocado oil collected from less ripening fruit were hexadecanoic acid 18.56%; 9,12-cis acid oktadecadienoic 12.30%; cis 9-cis oktadesenoat acid 37.56%; and octadecanoic acid 1.37%; whereas in the oil collected from ripening fruit ripe avocado oil is hexadecanoic acid 21, 9,12-cis acid oktadecadienoat 13.21%, acid cis-9-oktadesenoat 46.79%, and octadecanoic acid 0.67%. The most predominant fatty acids content in both oil was 9-cis oktadecenoat acid (oleic acid). This fatty acid was more abundant in oil collected from ripening fruit.

Keywords: Avocado (*Persea americana* Mill.), ripening level, vegetable oil, GC-MS, fatty acid.