

PENETAPAN ASAM LEMAK LIOLEAT DAN LIOLELAT PADA MINYAK KEDELAI SECARA KROMATOGRAFI GAS

Ishak Isa

Email : isi@ung.ac.id

**Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Matematika dan IPA
Universita Negeri Gorontalo**

Abstrak: Telah dilakukan penelitian penetapan kadar asam lemak linoleat dan linolenat pada kedelai secara kromatografi gas. Minyak kedelai diperoleh dengan mengekstraksinya dari kacang kedelai dengan metode Soxhlet menggunakan pelarut n-heksan, sementara penetapan kadar asam lemak dengan metode kromatografi gas. Hasil penelitian diperoleh kadar asam lemak linoleat dan linolenat pada kacang kedelai masing-masing 53,86% dan 7,15%. Asam lemak linoleat dan linolenat merupakan asam lemak tidak jenuh berantai banyak dan tergolong asam lemak esensial.

Kata kunci : Asam linoleat, asam linolenat, kacang kedelai, kromatografi gas.