

ABSTRAK

Penelitian perbandingan kadar asam lemak dua varietas buah alpukat (*Persea americana* Mill.) telah dilakukan dengan metoda kromatografi gas-spektrometri massa (GC-MS). Pada penelitian ini sampel terlebih dahulu dikeringkan dengan menggunakan oven pada suhu 105⁰C sampai berat konstan. Setelah dikeringkan daging buah alpukat diekstrak dengan pelarut n-heksan menggunakan alat soklet. Minyak hasil ekstraksi dari daging buah alpukat kering tersebut, diubah menjadi senyawa metil ester terlebih dahulu dengan reaksi transesterifikasi menggunakan katalis H₂SO₄ dan metanol, kemudian dilakukan pemeriksaan kadar asam lemak dalam sampel dengan menggunakan alat GC-MS. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar asam lemak total pada daging buah alpukat hijau panjang yaitu 11,72%, dengan kadar asam oleat (3,63%), asam linoleat (2,62%), asam palmitat (7,48%) dan asam miristat (2,38%) dan asam linolenat (0,55%). Kadar asam lemak total alpukat hijau bundar yaitu 11,27%, dengan kadar asam oleat (4,02%), asam linoleat (3,48%), asam palmitat (3,72%), asam kaproat (0,05%).

ABSTRACT

A research ratio of two varieties of fatty acid content of an avocado (*Persea americana* Mill.) has been carried out by the method of gas chromatography-mass spectrometry (GC-MS). In this research samples first dried using an oven at a temperature of 105 °C until constant weight. Once dried avocado pulp was extracted with n-hexane solvent using a soxhlet. Oil extracted from the dried flesh of an avocado, is converted to methyl esters prior to the transesterification reaction using methanol and H₂SO₄ as a catalyst, then examined the levels of fatty acids in the sample using GC-MS instrument. The results showed that the levels of total fatty acids in length green avocado flesh is 11,72%, with higher levels of oleic acid (3,63%), linoleic acid (2,62%), palmitic acid (7,48%) and acid myristic (2,38%) and linolenic acid (0,55%). Total fatty acid content of avocado green round is 11,27%, with higher levels of oleic acid (4,02%), linoleic acid (3,48%), palmitic acid (3,72%), caproic acid (0,05%).