

**SKRIPSI**  
**EKSTRAKSI MINYAK KACANG TANAH (*PEANUT OIL*)**  
**DENGAN PELARUT N-HEKSANA, DAN ASETON**



**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk**  
**Mendapatkan Gelar Sarjana**  
**Pada Progam Studi Teknik Kimia Fakultas Teknik**  
**Univesitas Muhammadiyah Palembang**

**Oleh :**

**SHINTA RAMADANIATI**

**122021023**

**PROGRAM STUDI TEKNIK KIMIA**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG**

**2025**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**EKSTRAKSI MINYAK KACANG TANAH (*PEANUT OIL*)  
DENGAN PELARUT N-HEKSANA, DAN ASETON**

**OLEH :**

**SHINTA RAMADANIATI (122021023)**

**Disetujui Oleh:**

**Pembimbing I**



**Ir. Robiah, M.T**

**NIDN.0008066401**

**Pembimbing II**



**Ir. Ani Melani, M.T**

**NIDN. 0202067101**

**Mengetahui,**

**Ketua Program Studi Teknik Kimia FT-UMP**



**Ir. Robiah, M.T**

**NIDN.0008066401**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**EKSTRAKSI MINYAK KACANG TANAH (PEANUT OIL)  
DENGAN PELARUT N-HEKSANA, DAN ASETON**

**DISUSUN OLEH :**

**SHINTA RAMADANIATI (12.2021.023)**

**Telah Diuji Dihadapan Tim Penguji Pada Tanggal 29 Agustus 2025  
Di Program Studi Teknik Kimia Fakultas Teknik  
Universitas Muhammadiyah Palembang**

**Tim Penguji:**

**Ketua : Ir. Robiah, MT / 0008066401**  
**Anggota : Ir. Ani Melani, MT / 0202067101**  
**Anggota : Atikah, ST., MT/00231277401**  
**Anggota : Ir. Ummi Kalsum, MT/0012076206**

(*Robiah*)  
(*Ani Melani*)  
(*Atikah*)  
(*Ummi Kalsum*)

**Mengetahui,**

**Dekan Fakultas Teknik**

  
**Ir. A. Junaidi, MT**  
**NIDN. 202026502**

**Mengetahui,**

**Ketua Program Studi Teknik Kimia**

  
**Ir. Robiah, MT**  
**NIDN. 0008066401**



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG  
FAKULTAS TEKNIK  
PROGRAM STUDI TEKNIK KIMIA

Jl. KH. Balqih Talang Banten Gedung KH. Mas Mansyur Plg 30263; Telp. (0711) 510820; Fax (0711) 513408  
Terakreditasi "Baik Sekali" dengan SK No. 0108/SK/LAM Teknik/AS/IV/2024

Nama : Shinta Ramadaniati

NRP : 122021023

Judul Tugas : EKSTRAKSI MINYAK KACANG TANAH (*PEANUT OIL*) DENGAN  
PELARUT N-HEKSANA DAN ASETON

Telah Mengikuti Ujian Sidang Sarjana Teknik Kimia Pada Tanggal Dua Puluh Delapan Bulan  
Agustus Tahun Dua Ribu Dua Puluh Lima

Dinyatakan Lulus Dengan Nilai : A

Palembang, 29 Agustus 2025  
Ketua Panitia Ujian Tugas Akhir  
Prodi Teknik Kimia

Ketua Tim Penguji

Ir. Robiah, M.T.  
NBM/NIDN: 1060755/0008066401

Ir. Robiah, M.T.  
NBM/NIDN: 1060755/0008066401

Menyetujui

Pembimbing I

Ir. Robiah, M.T.  
NBM/NIDN: 1060755/0008066401

Pembimbing II

Ir. Ani Melani, M.T.  
NIDN. 0202067101

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknik UMP

Ir. A Junaidi, M.T.  
NBM/NIDN: 763050/20202650

Ketua Prodi Teknik Kimia

Ir. Robiah, M.T.  
NBM/NIDN: 1060755/0008066401

## HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Shinta Ramadaniati

Tempat / Tanggal Lahir : Pelita Jaya, 28 Oktober 2003

NIM : 122021023

Program Studi : Teknik Kimia

Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Palembang

Menyatakan bahwa:

- 1 Skripsi ini adalah hasil karya saya dan disusun sendiri dengan sungguh - sungguh serta bukan merupakan penjiplakan karya orang lain. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa pernyataan ini tidak benar, maka saya sanggup menerima sanksi berupa pembatalan skripsi ini dan segala konsekuensinya.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.



# **EKSTRAKSI MINYAK KACANG TANAH (*PEANUT OIL*) DENGAN PELARUT N-HEKSANA, DAN ASETON**

---

---

(Shinta Ramadaniati 2025, 88 Halaman, 6 Tabel, 15 Gambar, 2 Lampiran)

Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas  
Muhammadiyah Palembang, Indonesia

## **ABSTRAK**

Minyak kacang tanah merupakan salah satu minyak nabati yang potensial karena kandungan minyaknya cukup tinggi yaitu sekitar 49,9% dari berat daging biji, dengan variasi kandungan antara 40–55%. Penelitian ekstraksi minyak kacang tanah ini bertujuan untuk membandingkan efektivitas pelarut n-heksana dan aseton dalam proses ekstraksi serta mengevaluasi mutu minyak yang dihasilkan berdasarkan parameter Standar Nasional Indonesia (SNI).

Metode ekstraksi yang digunakan adalah Soxhlet dengan variasi waktu ekstraksi selama 1–3 jam. Parameter mutu minyak yang dianalisis meliputi rendemen, kadar air, berat jenis, asam lemak bebas (FFA), dan bilangan penyabunan. Variabel tetap pada penelitian ini adalah berat bahan kacang tanah sebanyak 100 gram, sedangkan variabel bebas adalah waktu yaitu 1 jam, 1,5 jam, 2 jam, 2,5 jam, 3 jam dan volume pelarut yaitu 150 ml, 300 ml dan 450 ml. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelarut n-heksana menghasilkan rendemen minyak yang lebih tinggi yaitu sebesar 55%, sedangkan ekstraksi menggunakan aseton hanya menghasilkan rendemen sebesar 25%.

**Kata kunci:** Minyak kacang tanah, ekstraksi, n-heksana, aseton.

# PEANUT OIL EXTRACTION WITH N-HEXANE AND ACETONE SOLVENTS

(Shinta Ramadaniati 2025, 78 Pages, 6 Tables, 15 Figures, 2 Appendix)

Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas  
Muhammadiyah Palembang, Indonesia

## ABSTRACT

Peanut oil is a potential vegetable oil due to its relatively high oil content, which is approximately 49.9% of the seed weight, with a content variation between 40–55%. This peanut oil extraction study aims to compare the effectiveness of n-hexane and acetone solvents in the extraction process and to evaluate the quality of the resulting oil based on the parameters of the Indonesian National Standard (SNI).

The extraction method used was Soxhlet with a variation of extraction time for 1–3 hours. The oil quality parameters analyzed included yield, water content, specific gravity, free fatty acids (FFA), and saponification number. The fixed variable in this study was the weight of peanut material as much as 100 grams, while the independent variables were time (1 hour, 1.5 hours, 2 hours, 2.5 hours, 3 hours) and solvent volume (150 ml, 300 ml and 450 ml). The results showed that n-hexane solvent produced a higher oil yield of 55%, while extraction using acetone only produced a yield of 25%.

**Keywords: peanut oil, extraction, n-hexane, acetone.**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul **“Ekstraksi minyak kacang tanah dengan pelarut n heksana, dan aseton”**.

Penulisan Skripsi ini merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk mengikuti ujian sarjana di Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Palembang. Dalam penyusunan tugas ini, banyak pihak yang telah membantu, baik berupa kesempatan bimbingan, informasi, maupun saranan dan prasarana lainnya. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada :

1. Bapak Ir. A. Junaidi., M.T Selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Palembang.
2. Ibu Ir. Robiah.,M.T. Selaku Ketua Program Studi Teknik Kimia Universitas Muhammadiyah Palembang.
3. Ibu Dr. Mardwita., M.T. Selaku Sekretaris Program Studi Teknik Kimia Universitas Muhammadiyah Palembang.
4. Ibu Ir. Robiah.,M.T. Dosen Pembimbing I yang telah banyak memberikan bimbingan dalam menyelesaikan tugas ini.
5. Ibu Ir. Ani Melani, M.T selaku Dosen Pembimbing II yang telah banyak memberikan bimbingan dalam menyelesaikan tugas ini.
6. Kedua Orang tua yang telah mendoakan dan memberikan dukungan yang begitu luar biasa kepada saya.
7. Bapak/Ibu Dosen dan Staff Program Studi Teknik Kimia Universitas Muhammadiyah Palembang.
8. Sahabat-sahabat seperjuangan yang telah menemani dan membantu dalam menyelesaikan tugas ini
9. Seluruh teman-teman seperjuangan Teknik Kimia 2021.

Palembang, 25 Agustus 2025

Shinta Ramadaniati

## **MOTTO**

“Maka sesungguhnya bersama kesulitan itu ada kemudahan.

Sesungguhnya bersama kesulitan itu ada kemudahan.”

**(Q.S Al-Insyirah:5-6)**

“Semua jatuh bangunmu hal yang biasa, angan dan pertanyaan waktu yang menjawabnya, berikan tenggat waktu bersedihlah secukupnya, rayakan perasaanmu sebagai manusia.”

**(Baskara Putra – Hindia)**

“Segala sesuatu yang telah diawali, maka harus diakhiri”

**(Shinta Ramadaniati)**

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Alhamdulillah. puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan nikmat yang sangat luar biasa, memberi saya kekuatan, serta kemudahan yang engkau berikan, akhimya penulisan skripsi ini dapat terselesaikan tepat waktu. Shalawat serta salam selalu tercurah limpahkan kepada baginda Rasulullah Muhammad SAW. Dengan rasa syukur dan bangga, karya ini penulis persembahkan kepada:

1. Kedua orang tua penulis, Terimakasih atas segala doa, kasih sayang, kerja keras, serta pengorbanan yang tiada pernah berhenti mengalir dalam setiap langkah hidupku. Terima kasih telah menjadi sumber semangat, motivasi, dan kekuatan yang tak tergantikan. Tanpa cinta dan restu kalian, aku tidak akan sampai pada titik ini.
2. Terkhusus untuk kakak perempuan penulis, Lisa Tiara Putri, S.Akun. Terimakasih atas segala upaya yang telah engkau lakukan untuk kami adik-adikmu, dan untuk adikku Meta Ameliya terimakasih karena sudah memberikan semangat dan motivasi agar penulis bisa menjadi kakak yang mampu membanggakan dan menjadi panutan untuk kedepannya.
3. Ibu Ir. Robiah, MT dan Ibu Ani Melani, MT selaku dosen pembimbing saya dalam melakukan penelitian ini. Terimakasih atas bimbingan, kritik dan saran, dan selalu meluangkan waktunya disela kesibukan. Terima kasih ibu, semoga jerih payahmu terbayarkan dan selalu dilimpahkan kesehatan.
4. Bripda Agda Raihan Putra, Terimakasih telah menjadi *partner* yang selalu memberikan semangat dan motivasi, dan meluangkan waktu, tenaga dan pikirannya, serta memberikan dukungan selama hampir 3 tahun ini hingga penulis berhasil menyelesaikan skripsi di perguruan tinggi ini. Semoga segala harapan baik yang telah di rencanakan bisa terwujud di kemudian hari.
5. Sahabat-sahabatku tercinta di perkuliahan, Putri Angelina, Citra Damayanti, Andi Vivih Nalfadiansyah, Husnul Khotimah, Teman-teman yang telah menemani saya dari semester 1 hingga sekarang. Terima kasih karena telah mau dilibatkan dan mau berjuang bersama-sama untuk meraih gelar sarjana ini. Terimakasih sudah selalu

menemani saya dalam setiap keadaan, memberikan banyak semangat, bertukar pikiran, dan banyak bantuan lainnya yang tak terhingga. Terimakasih karena sudah mau menjadi tempat berkeluh kesah, walaupun sedang pusing juga mengerjakan skripsi. Perjalanan mengerjakan skripsi yang tidak mudah ini, namun karena peran dari kalian dalam setiap perjalanan saya semuanya terasa lebih ringan. Sekarang, selamat melanjutkan hidup yang sesungguhnya, mengejar impian kita masing-masing.

6. Skripsi ini juga kupersembahkan untuk sahabat-sahabatku tercinta di masa SMA, Selvi Bella Meirisya, Tiara, Ade aprilia meski jarak dan kesibukan membuat kita jarang bertemu, namun kenangan, tawa, dan persahabatan yang pernah kita lalui tetap menjadi penyemangat yang tak tergantikan. Terima kasih telah menjadi bagian indah dalam perjalanan hidupku, yang selalu kuingat di setiap langkah menuju masa depan.
7. Teruntuk teman-teman Teknik Kimia'21 Terima Kasih yang telah berperan banyak memberikan pengalaman dan pembelajaran selama di bangku kuliah.
8. Seluruh pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu, terima kasih banyak karena telah berkontribusi baik secara langsung dan seacara tidak langsung dalam pengerjaan skripsi ini.
9. Skripsi ini bukti kerja keras yang saya lakukan selama 4 tahun. Terima kasih karena sudah berjuang sejauh ini, meski terkadang ingin menyerah ketika jalan terasa begitu berat. Terima kasih karena tetap memilih bertahan, melangkah, dan tidak berhenti meski rintangan datang silih berganti. Aku bangga pada diriku yang mampu menyelesaikan proses ini dengan sepenuh hati dan usaha terbaik. Kamu hebat Husnul, Perjalanan ini adalah bukti nyata bahwa kerja keras, kesabaran, dan doa tidak pernah sia-sia.

## DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
MOTTO .....	viii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR TABEL .....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan .....	3
1.4 Manfaat .....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Tanaman Kacang Tanah .....	4
2.2. Pelarut .....	7
2.3. Ekstraksi Soxhletasi .....	11
2.4. Destilasi.....	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	24
3.1. Alat dan Bahan.....	24
3.2. Lokasi.....	24
3.3. Rangkaian Alat Ekstraksi Soxhletasi .....	25
3.4. Rangkaian Alat Destilasi .....	27
3.5. Diagram Alir .....	29
3.6. Prosedur Penelitian.....	29
3.7. Analisa minyak kacang tanah.....	30
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	32
4.1. Hasil Penelitian .....	32

4.2. Pembahasan.....	32
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	50
5.1. Kesimpulan .....	50
5.2. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA.....	51
LAMPIRAN I .....	53
LAMPIRAN II.....	74

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 % rendemen dengan berbagai volume pelarut N-Heksana .....	33
Gambar 4.2 % rendemen dengan berbagai volume pelarut Aseton .....	35
Gambar 4.3 % rendemen dengan berbagai jenis pelarut.....	35
Gambar 4.4 % kadar air dengan berbagai volume pelarut N-Heksana.....	38
Gambar 4.5 % kadar air dengan berbagai volume pelarut Aseton.....	38
Gambar 4.6 % kadar air dengan berbagai jenis pelarut .....	39
Gambar 4.7 Berat jenis dengan berbagai volume pelarut N-Heksana.....	41
Gambar 4.8 Berat jenis dengan berbagai volume pelarut Aseton .....	42
Gambar 4.9 Berat jenis dengan berbagai jenis pelarut.....	42
Gambar 4.10 Asam lemak bebas dengan berbagai volume pelarut N-Heksana ..	44
Gambar 4.11 Asam lemak bebas dengan berbagai volume pelarut Aseton .....	45
Gambar 4.12 Asam lemak bebas dengan berbagai jenis pelarut .....	47
Gambar 4.13 Bilangan penyabunan dengan berbagai volume pelarut N-heksana	47
Gambar 4.14 Bilangan penyabunan dengan berbagai volume pelarut Aseton.....	48
Gambar 4.15 Bilangan penyabunan dengan berbagai jenis pelarut .....	48

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Standar Mutu (SNI) Minyak Kacang Tanah.....	9
Tabel 4.1 Hasil % Rendemen Pelarut N-heksana dengan berbagai volume... ..	32
Tabel 4.2 Hasil % Rendemen Pelarut Aseton dengan berbagai volume .....	34
Tabel 4.3 Hasil analisa kadar air minyak kacang tanah .....	37
Tabel 4.4 Hasil analisa berat jenis minyak kacang tanah.....	41
Tabel 4.5 Hasil analisa asam lemak bebas minyak kacang tanah .....	43
Tabel 4.6 Hasil analisa bilangan penyabunan minyak kacang tanah .....	46

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Minyak yang berasal dari kacang tanah mempunyai kadar yang besar yaitu 49,9 % dari berat dagingnya. Kandungan minyak yang besar pada kacang tanah bervariasi dari 40 – 55 %. Minyak kacang tanah masih belum banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Minyak kacang tanah tersebut dapat dimanfaatkan sebagai minyak goreng, bahan dasar pembuatan margarin mayonaise, salad dressing dan mentega putih (shortening) dan mempunyai keunggulan bila dibandingkan minyak lain, yaitu minyak jagung, minyak biji kapas dan minyak biji bunga matahari. Selain itu juga, minyak kacang tanah dapat dimanfaatkan dalam industri sabun, face cream, shaving cream, pencuci rambut dan bahan-bahan kosmetik lainnya. Oleh karena itu, Penelitian mengenai proses ekstraksi yang tepat, efisien dan ramah lingkungan menjadi penting untuk meningkatkan nilai tambah komoditas lokal ini (Ketaren, 1986).

Untuk mendapatkan minyak dari kacang tanah, proses ekstraksi menjadi tahap yang penting dalam menentukan kualitas dan jumlah minyak yang dihasilkan. Salah satu metode yang banyak digunakan adalah ekstraksi dengan pelarut, penggunaan pelarut dalam ekstraksi minyak sangat mempengaruhi efisiensi dan kualitas produk akhir. Pelarut N-Heksana sering digunakan karena efisiensi ekstraksinya tinggi. Sebagai alternatif, pelarut seperti aseton mulai dilirik karena bersifat lebih ramah lingkungan, mudah terurai, dan lebih aman untuk penggunaan skala kecil atau laboratorium. Selain itu, pelarut polar juga berpotensi mengekstrak senyawa bioaktif lain yang terdapat dalam biji kacang tanah, seperti antioksidan, yang tidak larut dalam n-heksana. Meskipun demikian, efisiensi ekstraksi dan kualitas minyak yang diperoleh dari pelarut polar masih menjadi bahan kajian, karena perbedaan polaritas pelarut dapat mempengaruhi hasil akhir secara signifikan.

Ekstraksi adalah suatu proses pemisahan komponen tertentu dari suatu campuran dengan menggunakan pelarut yang sesuai, berdasarkan perbedaan kelarutan zat tersebut dalam dua fase yang tidak saling bercampur, biasanya berupa pelarut organik dan pelarut air. Proses ini dimulai dengan mencampurkan campuran yang mengandung zat yang ingin dipisahkan dengan pelarut tertentu, di mana

pelarut tersebut mampu melarutkan zat target lebih baik dibandingkan dengan komponen lainnya dalam campuran.

Setelah kedua fase dicampur, terjadi kontak antara zat terlarut dengan pelarut, dan zat tersebut akan berdistribusi antara dua fase sesuai dengan kelarutannya. Distribusi ini berlangsung hingga mencapai kesetimbangan, di mana sebagian besar zat target berpindah ke fase pelarut yang paling sesuai. Proses ini dipengaruhi oleh faktor-faktor seperti jenis pelarut, suhu, pH, dan waktu pencampuran.

Setelah kesetimbangan tercapai, kedua fase tersebut dipisahkan, biasanya dengan alat seperti corong pisah, dan pelarut yang mengandung zat hasil ekstraksi dikumpulkan. Tahap terakhir dari ekstraksi biasanya melibatkan penguapan atau pemisahan pelarut untuk mendapatkan zat murni yang diinginkan. Dengan demikian, ekstraksi merupakan metode efektif untuk memisahkan dan memurnikan senyawa berdasarkan perbedaan kelarutannya dalam dua pelarut yang tidak saling larut.

Salah satu penelitian yang menjadi acuan dalam penelitian ini yaitu Penelitian yang dilakukan oleh Desmarina, Syamsul Bahri, dan Zulnazri (2021) membahas proses ekstraksi minyak kacang tanah menggunakan pelarut etanol dan n-heksan dengan metode soxhlet. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh volume pelarut (400–600 mL) dan waktu ekstraksi (2–4 jam) terhadap rendemen, densitas, viskositas, kadar air, dan angka asam minyak yang dihasilkan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelarut n-heksan memberikan hasil terbaik dengan rendemen tertinggi mencapai 58,29%, densitas 1,122 g/mL, viskositas 0,1029 cP, kadar air 6%, dan angka asam 2 mg NaOH/gr minyak. Penelitian ini menyimpulkan bahwa jenis pelarut, volume, dan lama ekstraksi sangat mempengaruhi kuantitas dan kualitas minyak kacang tanah.

Dengan meningkatnya permintaan terhadap produk berbahan alami dan ramah lingkungan, pengembangan metode ekstraksi minyak kacang tanah yang efisien dan berkelanjutan menjadi penting. Penelitian mengenai proses ekstraksi berbasis pelarut alami, dan metode ramah lingkungan lainnya sedang di kembangkan untuk menghasilkan minyak yang berkualitas tinggi tanpa merusak lingkungan (Putri & Hidayat, 2021).

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk perbandingan terhadap efektivitas pelarut n-heksana dan aseton dalam mengekstrak minyak dari kacang tanah. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pelarut mana yang paling optimal dari segi rendemen dan kualitas minyak yang dihasilkan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh waktu terhadap berbagai jenis pelarut, % rendemen, kadar air, berat jenis, asam lemak bebas (FFA) dan bilangan penyabunan.
2. Bagaimana kualitas dari minyak kacang tanah yang di hasilkan berdasarkan SNI (Standar Nasional Indonesia).

## **1.3 Tujuan**

1. Mengetahui pengaruh waktu dan volume terhadap berbagai jenis pelarut, % rendemen, kadar air, berat jenis, asam lemak bebas (FFA) dan bilangan penyabunan.
2. Mengetahui kualitas dari minyak kacang tanah yang di hasilkan berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI).

## **1.4 Manfaat**

1. Dapat mengetahui pengaruh waktu dan volume terhadap berbagai jenis pelarut, % rendemen, kadar air, berat jenis, asam lemak bebas (FFA) dan bilangan penyabunan.
2. Dapat mengetahui kualitas dari minyak kacang tanah yang baik dan sesuai dengan standar nasional indonesia (SNI).

## DAFTAR PUSTAKA

- Ketaren, S., 2008, Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan, Edisi Pertama, Cetakan I, UI-press, Jakarta
- Desmarina, Bahri, S., & Zulfazri. 2021. Ekstraksi minyak kacang tanah (peanut oil) dengan pelarut etanol dan n-heksan. *Chemical Engineering Journal Storage*, 1(1): 29–41.
- Afa Laode. 1998. Teknologi Budidaya Kacang Tanah yang Handal.
- Haliza, W., Winarno, F.G., & Sediaoetama, A.D. 2006. Analisis Kandungan Gizi Kacang-Kacangan Lokal.
- Marzuki. 2009. Kandungan Gizi Kacang Tanah dan Pemanfaatannya.
- Putri, A. P. dan Hidayat, B. 2021. Pengembangan metode ekstraksi minyak kacang tanah berbasis pelarut alami yang ramah lingkungan.
- Kumar, A., Patel, R. C., & Sharma, D. 2014. *Nutritional Composition and Health Benefits of Groundnut (Arachis hypogaea)*. *International Journal of Scientific and Research Publications*, 4(2): 1–4.
- Santosa, D.A. 2010. Hubungan Kandungan Protein dan Minyak dalam Biji Kacang Tanah. *Jurnal Agronomi Indonesia*, 38(1): 45–52.
- Silitonga, T.S. & Risliawati. 2013. Karakterisasi Plasma Nutfah Kacang Tanah untuk Pemuliaan. Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi, Malang.
- Voigt, R. 1995. *Buku Pelajaran Teknologi Farmasi*. Edisi 5. Yogyakarta: UGM Press.
- Tiwari, P., Kumar, B., Kaur, M., Kaur, G., dan Kaur, H. 2011. Phytochemical screening and extraction: A review. *Internationale Pharmaceutica Scientia*. 1(1): 98–106.
- Perry, R.H. & Green, D.W. 2018. *Perry's Chemical Engineers' Handbook*. 9th ed. New York: McGraw-Hill Education.

Mukhriani. 2014. Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif. *Jurnal Kesehatan*. 7(2), pp. 361–367.

Jones, W. P. dan Kinghorn, A. D. 2006. *Extraction of Plant Secondary Metabolites*. Dalam: Sarker, S. D., Latif, Z., dan Gray, A. I. (Ed.). *Natural Products Isolation*. Edisi ke-2. Totowa, NJ: Humana Press.

Azwanida, N. N. 2015. A Review on the Extraction Methods Use in Medicinal Plants, Principle, Strength and Limitation. *Medicinal & Aromatic Plants*. 4(3): 1–6.

Fasya, A. G., & Hanapi, A. (2016). Ekstraksi: Prinsip, Metode, dan Aplikasi. *Jurnal Akademika Kimia*, 5(3), 123–131.

Amri Aji. (2017). Ekstraksi Padat-Cair: Prinsip dan Aplikasinya. *Jurnal Teknologi Laboratorium*, 6(2), 45–52.

Puspo Aji, R., Pramono, Y. B., & Astuti, W. (2023). Pengaruh Suhu terhadap Efektivitas Ekstraksi dengan Metode Perkolasi. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi Indonesia*, 12(1), 15–24.

Desmiaty, Y., Sinaga, A., dan Supratman, U. 2019. Perbandingan Metode Ekstraksi terhadap Rendemen dan Kandungan Senyawa Aktif Simplisia Tanaman Obat. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*. 6(2): 247–254.