

INTISARI

Pantolaeng, F.M.A. 2021. *Penetapan Kadar Lemak Pada Sampel Biskuit Secara Soxhletasi*. "Karya Tulis Ilmiah". Program studi D-III Analis Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Setia Budi, Surakarta.

Pembimbing : Dr. Sunardi, S.Si., M.Si.

Biskuit merupakan produk jajanan renyah yang dibuat dengan cara dipanggang (kue kering). Di dalam biskuit ini banyak sekali mengandung nutrisi yang dibutuhkan dalam tubuh seperti zat-zat makronutrien. Makronutrien adalah zat gizi (nutrien) yang memberikan energi bagi tubuh dalam jumlah besar.

Penetapan kadar lemak pada sampel biskuit dengan tiga merek yang berbeda dilakukan dengan cara soxhletasi, soxhletasi yaitu metode kuantitatif untuk menentukan kadar lemak dalam bahan pangan dengan menggunakan alat ekstraksi. Prinsip kerja dari metode Soxhlet dengan pelarut heksana adalah suhu yang digunakan akan menguapkan pelarut heksana dalam labu lemak menuju kondensor, pada kondensor uap akan didinginkan oleh air yang mengalir di dalam kondensor sehingga menjadi tetesan cairan, tetesan cairan ini akan melarutkan atau mengekstraksi lemak di dalam sampel, setelah pelarut heksana memenuhi labu soxhlet, pelarut heksana akan mengalir ke labu lemak melalui sifon bersama lemak hasil ekstraksi. Bobot lemak diperoleh dengan cara memisahkan lemak dengan pelarutnya (melalui penyulingan dan menguapkan pelarut dengan pemanasan).

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan pada sampel merek A didapatkan kadar lemak sebesar 3,40%, sampel merek B didapatkan kadar lemak sebesar 4,77 %, dan sampel merek C sebesar 2,69%.

Kata kunci : Biskuit, Lemak, Soxhletasi