

**UJI BETAKAROTEN TERHADAP PEMBUATAN MINYAK MAKAN  
DARI LIMBAH BIJI PEPAYA (*Carica papaya Linn*) DENGAN  
MENGUNAKAN METODE SPEKTROFOTOMETER UV-VIS**

**Putri Try Wardawi**

**4101210006**

**Abstrak**

Telah dilakukan penelitian ekstraksi minyak biji pepaya dan uji kadar betakaroten dari limbah biji pepaya yang akan digunakan untuk minyak makan. Biji pepaya ini diambil dari limbah masyarakat, dan dilakukan dengan cara ekstraksi. Ekstraksi ini dilakukan menggunakan sokhlet dan penambahan pelarut n-Heksan p.a pada suhu 68°C selama 120 menit (diperoleh sampel minyak). Kemudian minyak dan pelarut yang tercampur dipisahkan menggunakan evaporator selama 60 menit dengan rotari sebanyak 207 (sampel minyak terpisah). Ekstraksi minyak meliputi penentuan hasil kadar betakaroten yang terdapat dalam minyak biji pepaya. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ekstraksi minyak menggunakan pelarut n-Heksan sangat berpengaruh terhadap hasil minyak dan selektivitasnya sebagai pelarut. Pengujian kadar betakaroten ini bertujuan untuk mengetahui kadar betakaroten yang terdapat dalam minyak makan menggunakan metode spektrofotometer UV-Vis. Hasil uji yang telah dilakukan menunjukkan kadar betakaroten sebanyak 85 ppm dalam biji pepaya. Dalam penelitian menggunakan bahan utama biji pepaya sebanyak 200 gram dalam keadaan kering diberi penam bahan pelarut n-heksan. Minyak yang diperoleh menghasilkan kadar minyak sebanyak 24,46% dari sampel yang didapat. Dan dengan panjang gelombang maksimal betakaroten adalah 451 nm dihasilkan Absorbansi sebesar 0,01645 nm.

**Kata kunci :** biji, pepaya, minyak biji pepaya, spektrofotometer UV-Vis

THE  
*Character Building*  
UNIVERSITY