


DOWNLOAD

[Gratis Ebook Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi Ansel](#)

Proses transesterifikasi minyak sendiri bukanlah hal yang mudah dilakukan, hanya dapat dilakukan pada suhu tinggi dengan volume senyawa alkohol yang berlebih. Namun dengan bantuan katalis basa, reaksi transesterifikasi dapat dilakukan dengan suhu yang cukup rendah namun tentu akan sangat berpengaruh pada kualitas produk gliserol yang dihasilkan. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh pemberian konsentrasi awal methanol dan sodium hidroksida dalam menghasilkan crude gliserol pada proses transesterifikasi minyak jarak serta mencari alternatif pemurnian terbaik yang dihasilkan.

TINJAUAN PUSTAKA

Gliserol, gliserin, propane-1,2,3-triol, $\text{CH}_2\text{OHCHOHCH}_2\text{OH}$ atau $\text{C}_3\text{H}_8\text{O}_3$ adalah trihydroxy alkohol, merupakan senyawa organik berupa cairan kental, tidak berwarna dan tidak berbau namun terasa manis, higroskopis, netral terhadap lakmus (FI IV, 1995).

Gliserol pertama kali ditemukan pada tahun 1979 oleh Scheel dari pemanasan minyak zaitun dan litharge yang kemudian mengekstraksinya dengan air. Dalam menguapkan air tersebut, Scheel mendapatkan cairan yang rasanya manis, setelah dipekatkan didapatkan trihidroksi alkohol (gliserol). Pada tahun 1846 Sobrero memproduksi nitroglycerin untuk pertama kali, dan pada tahun 1868 Nobel mengabsorpsi gliserol dalam kreselguhr dalam pembuatan dinamit. Pada tahun 1870 ditemukan metode untuk recovery gliserol dari cairan sabun (produk samping pembuatan sabun/ Spent Soap Lye) dan dari direct splitting lemak pada produksi asam-asam lemak. Sejak tahun 1949 karena permintaan gliserol yang semakin meningkat di produksi synthetic dari petrochemical hydrocarbons yaitu propylene.

Gliserol terdapat dalam bentuk campuran lemak hewan atau minyak tumbuhan. Gliserol jarang ditemukan dalam bentuk lemak bebas. Tetapi biasanya terdapat sebagai trigliserida yang tercampur dengan bermacam-macam asam lemak, misalnya asam stearat, asam palmitat, asam laurat serta sebagian lemak. Beberapa minyak dari kelapa, kelapa sawit, kapok, lobak dan zaitun menghasilkan gliserol dalam jumlah yang lebih besar dari pada beberapa lemak hewan tallow maupun lard. Gliserol juga terdapat secara ilmiah sebagai trigliserida pada semua jenis hewan dan tumbuhan dalam bentuk lipida sebagai lecitin dan chepalins.

Konsumsi gliserol dalam dunia industri sangat besar dan beragam menyebabkan harganya sangat tinggi di pasaran. Gliserol mempunyai sifat higroskopis yang digunakan sebagai pelembab pada penyimpanan tembakau sebelum diproses. Sifat melembabkan timbul dari gugus-gugus hidroksil yang dapat berikatan-hidrogen dengan air dan mencegah penguapan air tersebut. Gliserol seringkali ditambahkan pada sediaan kosmetika untuk menjaga kelembaban kulit. Pada industri farmasi, banyak digunakan sebagai pelarut. Untuk industri lem, gliserol digunakan untuk mencegah agar lem tidak cepat kering. Juga digunakan untuk menjaga kelenturan pada industri kertas plastik. Sedangkan pada industri makanan gliserol biasa digunakan sebagai pemanis. Turunan gliserol yang terpenting adalah nitroglycerin yang digunakan dalam pembuatan bahan peledak.

Gliserol bersama asam karboksilat (biasa disebut asam lemak) diperoleh dari hidrolisis suatu lemak atau minyak. Lemak dan minyak adalah trigliserida, atau triasilgliserol, kedua istilah ini berarti " triester (dari) gliserol". Kebanyakan lemak atau minyak yang terdapat dalam alam merupakan trigliserida campuran, artinya, ketiga bagian lemak dari gliserida itu tidaklah sama, seperti trigliserida dengan kombinasi banyak asam lemak seperti stearat, oleat. Sehingga apabila minyak dihidrolisis akan menghasilkan 3 molekul asam lemak rantai panjang dan 1 molekul gliserol.

Secara tradisional gliserin didapatkan sebagai hasil samping dari minyak tumbuhan atau hewan yang disaponifikasi pada pabrik sabun. Minyak sebagai bahan utama pembuatan sabun dihidrolisis dalam basa. Saponifikasi (penyabunan) merupakan suatu reaksi takreversible. Karena reaksi berlangsung dalam suasana basa, hasil penyabunan ialah garam karboksilat dan basa OH^- disini merupakan pereaksi, bukan katalis dalam reaksi berikut. (Fessenden, Kimia Organik II).

Reaksi transesterifikasi antara minyak dan alkohol monohidrat (methanol atau alkohol) akan menghasilkan ester lain (biodiesel) dan gliserol. Pertukaran bagian alkohol dari suatu ester minyak/lemak dapat dicapai dalam larutan asam atau basa oleh suatu reaksi reversible antara ester

[Gratis Ebook Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi Ansel](#)

DOWNLOAD

Proses transesterifikasi minyak sendiri bukanlah hal yang mudah dilakukan, hanya dapat dilakukan pada suhu tinggi dengan volume senyawa alkohol yang berlebih. Namun dengan bantuan katalis basa, reaksi transesterifikasi dapat dilakukan dengan suhu yang cukup rendah namun tentu akan sangat berpengaruh pada kualitas produk gliserol yang dihasilkan. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh pemberian konsentrasi awal methanol dan sodium hidroksida dalam menghasilkan crude gliserol pada proses transesterifikasi minyak jarak serta mencari alternatif pemurnian terbaik yang dihasilkan.

TINJAUAN PUSTAKA

Gliserol, gliserin, propane-1,2,3-triol, $\text{CH}_2\text{OHCHOHCH}_2\text{OH}$ atau $\text{C}_3\text{H}_8\text{O}_3$ adalah trihydroxy alkohol, merupakan senyawa organik berupa cairan kental, tidak berwarna dan tidak berbau namun terasa manis, higroskopis, netral terhadap lakmus (FI IV, 1995).

Gliserol pertama kali ditemukan pada tahun 1979 oleh Scheel dari pemanasan minyak zaitun dan litharge yang kemudian mengekstraksinya dengan air. Dalam menguapkan air tersebut, Scheel mendapatkan cairan yang rasanya manis, setelah dipekatkan didapatkan trihidroksi alkohol (gliserol). Pada tahun 1846 Sobrero memproduksi nitroglycerin untuk pertama kali, dan pada tahun 1868 Nobel mengabsorpsi gliserol dalam kreselguhr dalam pembuatan dinamit. Pada tahun 1870 ditemukan metode untuk recovery gliserol dari cairan sabun (produk samping pembuatan sabun/ Spent Soap Lye) dan dari direct splitting lemak pada produksi asam-asam lemak. Sejak tahun 1949 karena permintaan gliserol yang semakin meningkat di produksi synthetic dari petrochemical hydrocarbons yaitu propylene.

Gliserol terdapat dalam bentuk campuran lemak hewan atau minyak tumbuhan. Gliserol jarang ditemukan dalam bentuk lemak bebas. Tetapi biasanya terdapat sebagai trigliserida yang tercampur dengan bermacam-macam asam lemak, misalnya asam stearat, asam palmitat, asam laurat serta sebagian lemak. Beberapa minyak dari kelapa, kelapa sawit, kapok, lobak dan zaitun menghasilkan gliserol dalam jumlah yang lebih besar dari pada beberapa lemak hewan tallow maupun lard. Gliserol juga terdapat secara ilmiah sebagai trigliserida pada semua jenis hewan dan tumbuhan dalam bentuk lipida sebagai lecitin dan chepalins.

Konsumsi gliserol dalam dunia industri sangat besar dan beragam menyebabkan harganya sangat tinggi di pasaran. Gliserol mempunyai sifat higroskopis yang digunakan sebagai pelembab pada penyimpanan tembakau sebelum diproses. Sifat melembabkan timbul dari gugus-gugus hidroksil yang dapat berikatan-hidrogen dengan air dan mencegah penguapan air tersebut. Gliserol seringkali ditambahkan pada sediaan kosmetika untuk menjaga kelembaban kulit. Pada industri farmasi, banyak digunakan sebagai pelarut. Untuk industri lem, gliserol digunakan untuk mencegah agar lem tidak cepat kering. Juga digunakan untuk menjaga kelenturan pada industri kertas plastik. Sedangkan pada industri makanan gliserol biasa digunakan sebagai pemanis. Turunan gliserol yang terpenting adalah nitroglycerin yang digunakan dalam pembuatan bahan peledak.

Gliserol bersama asam karboksilat (biasa disebut asam lemak) diperoleh dari hidrolisis suatu lemak atau minyak. Lemak dan minyak adalah trigliserida, atau triasilgliserol, kedua istilah ini berarti " triester (dari) gliserol". Kebanyakan lemak atau minyak yang terdapat dalam alam merupakan trigliserida campuran, artinya, ketiga bagian lemak dari gliserida itu tidaklah sama, seperti trigliserida dengan kombinasi banyak asam lemak seperti stearat, oleat. Sehingga apabila minyak dihidrolisis akan menghasilkan 3 molekul asam lemak rantai panjang dan 1 molekul gliserol.

Secara tradisional gliserin didapatkan sebagai hasil samping dari minyak tumbuhan atau hewan yang disaponifikasi pada pabrik sabun. Minyak sebagai bahan utama pembuatan sabun dihidrolisis dalam basa. Saponifikasi (penyabunan) merupakan suatu reaksi takreversible. Karena reaksi berlangsung dalam suasana basa, hasil penyabunan ialah garam karboksilat dan basa OH^- disini merupakan pereaksi, bukan katalis dalam reaksi berikut. (Fessenden, Kimia Organik II).

Reaksi transesterifikasi antara minyak dan alkohol monohidrat (methanol atau alkohol) akan menghasilkan ester lain (biodiesel) dan gliserol. Pertukaran bagian alkohol dari suatu ester minyak/lemak dapat dicapai dalam larutan asam atau basa oleh suatu reaksi reversible antara ester

[Player Downloads For Windows Xp](#)

[Virtualbox Download For Mac Os](#)

These books contain exercises and tutorials to improve your practical skills, at all levels!Bentuk-bentuk-sediaan-obat..
Collection Location Perpustakaan IAIN Syekh Nurjati Cirebon Edition Ed 4,Cet 1 Call Number U 615.. Ansel; penerjemah:
Farida Ibrahim; filetype:pdf Cerita-ml-sama-guru html - Cerita MI Sama Guru PDF - Free Ebook Download - ebookdig.

[Rainbow Wedding Network](#)

[Double Usm 2 Panel For Adobe Photoshop Torrent Mac](#)

0041d406d9 [Masoom Old Hindi Movie Mp3 Songs Free Download](#)

0041d406d9

[Badlands National Park Map](#)