

Pengaruh Pemanasan Terhadap Profil Asam Lemak Tak Jenuh Minyak Bekatul

Gun Gun Gumilar, Zackiyah, Gebi Dwiyanti, **Heli Siti HM**
Program Studi Kimia, FPMIPA UPI
Jl. Dr. Setiabudhi 229-Bandung
gumilarchemi@upi.edu

Abstrak

Parameter kualitas minyak bekatul ditentukan oleh banyaknya kandungan asam lemak tidak jenuh dalam minyak bekatul. Mengingat banyaknya manfaat asam lemak tidak jenuh dalam minyak bekatul, maka diperlukan cara yang baik dalam memperlakukan minyak bekatul agar kualitas asam lemak dalam minyak bekatul tetap baik. Pada umumnya proses pemanasan minyak dapat mengakibatkan kualitas minyak menjadi menurun karena dapat menyebabkan minyak mengalami oksidasi. Pada penelitian ini dilakukan uji stabilitas asam lemak tak jenuh minyak bekatul pada berbagai variasi suhu. Berdasarkan hasil penelitian ditunjukkan bahwa asam lemak tak jenuh ganda pada minyak bekatul memiliki stabilitas yang tinggi terhadap suhu yang sangat tinggi. Pemanasan pada suhu 100°C, 120 °C, dan 160 °C tidak mengubah komposisi asam lemak tak jenuh dalam minyak bekatul. Stabilitas yang tinggi asam lemak tak jenuh pada fraksi tersabunkan bekatul memberikan potensi besar untuk menjadikan limbah padi ini (bekatul) sebagai food stuff, obat maupun minyak kesehatan yang berperan dalam menurunkan kolesterol plasma darah yang berpotensi menyebabkan penyakit arterosklerosis.