

PENGARUH VARIASI LAMA WAKTU PERENDAMAN SERBUK DAUN SALAM (*SYZYGIIUM POLYANTHUM*) TERHADAP PENURUNAN BILANGAN PEROKSIDA PADA MINYAK JELANTAH

Dwi Desitasari¹, Ana Hidayati Mukaromah², Yusrin³

1. Program Studi DIII Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang
2. Laboratorium Kimia Amami Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang
3. Laboratorium Kimia Amami Fakultas Kimia Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Muhammadiyah Semarang

ABSTRAK

Minyak jelantah adalah minyak yang dihasilkan dari sisa penggorengan, yang dapat mengakibatkan minyak berwarna coklat, berasap dan berbusa. Bilangan peroksida dapat dihambat menggunakan anti oksidan alami, seperti daun salam (*SyzygiumPolyanthum*) daun salam mengandung minyak atsiri, tanin dan flavonoid. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui penurunan bilangan peroksida pada minyak jelantah dengan variasi lama perendaman serbuk daun salam (*SyzygiumPolyanthum*) yang terlebih dahulu menetapkan bilangan peroksida awal dan peroksida setelah penambahan serbuk daun salam dengan variasi lama perendaman 2 hari, 3 hari, 4 hari, 5 hari, dan 6 hari dengan konsentrasi 10% b/v kemudian menghitung prosentase penurunan bilangan peroksida pada minyak jelantah menggunakan metode iodometri. Objek penelitian ini minyak jelantah yang diperoleh dari penjual gorengan yang direndam menggunakan serbuk daun salam selama 2, 3, 4, 5 dan 6 hari dengan konsentrasi 10% b/v dengan jumlah pengulangan sebanyak 5 kali. Hasil penelitian diperoleh bilangan peroksida awal 4,38 mgO₂/100g. Penurunan bilangan peroksida yang sudah dilakukan perendaman selama 2 , 3, 4, 5 dan 6 hari menggunakan serbuk daun salam 10% b/v berturut-turut sebesar 3,56±0,05 mg O₂/100g; 3,49±0,06 mg O₂/100g; 3,36±0,04 mg O₂/100g; 3,30±0,02 mg O₂/100g; 3,35±0,02 mg O₂/100g. Penurunan bilangan peroksida yang efektif yaitu 3,30±0,02 mg O₂/100g yang diperoleh dengan penambahan serbuk daun salam 10% b/v selama waktu perendaman 5 hari.

Kata kunci: Minyak jelantah, Bilangan Peroksida, Serbuk Daun Salam