

RINGKASAN

PENGARUH LAMA WAKTU KONTAK ADSORBEN KULIT PISANG RAJA NANGKA TERHADAP BILANGAN ASAM MINYAK JELANTAH

Anita Pressilia Agustina

Minyak goreng merupakan kebutuhan pokok yang sangat dibutuhkan dalam pengolahan bahan makanan. Namun minyak goreng yang digunakan secara terus menerus atau lebih dikenal dengan minyak jelantah dapat berdampak buruk bagi kesehatan karena terdapat kandungan senyawa karsinogenik, seperti asam lemak bebas yang tinggi pada minyak jelantah. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk menurunkan bilangan asam yang terdapat dalam minyak jelantah menggunakan metode adsorpsi. Adsorben yang digunakan adalah kulit pisang raja nangka. Lama waktu adsorpsi merupakan salah satu faktor yang berpengaruh dalam proses adsorpsi sehingga tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh lama waktu kontak adsorben kulit pisang raja nangka terhadap penurunan bilangan asam minyak jelantah.

Variasi lama waktu kontak yang digunakan dalam penelitian ini adalah 30, 60, 90, 120 dan 150 menit. Metode yang digunakan untuk analisis asam lemak bebas dalam minyak jelantah adalah titrasi alkalimetri. Hasil yang diperoleh dalam penelitian ini adalah persen penurunan bilangan asam tertinggi pada lama waktu kontak 150 menit dengan hasil sebesar 49,2433%.

Kata kunci : Pisang Raja Nangka, Minyak Jelantah, Bilangan Asam, Adsorpsi.