

RINGKASAN

PENGARUH PENAMBAHAN 15% SERBUK KUNYIT DALAM MINYAK JELANTAH TERHADAP BILANGAN ASAM DENGAN VARIASI LAMA WAKTU ADSORPSI

Yulinar Rahmania Putri

Minyak goreng merupakan salah satu kebutuhan manusia yang digunakan dalam pengolahan bahan pangan sehari-hari. Minyak goreng yang digunakan berulang kali disebut minyak jelantah. Penggunaan minyak jelantah sangat tidak disarankan, karena jika dikonsumsi secara berulang akan berdampak buruk bagi tubuh serta dapat menimbulkan penyakit yang sangat beresiko karena terdapat kandungan senyawa karsinogenik, seperti asam lemak bebas yang tinggi. Oleh karena itu perlu dilakukan pemurnian minyak jelantah menggunakan metode adsorpsi. Pengujian nilai bilangan asam menggunakan metode titrasi alkalimetri. Adsorben yang digunakan dalam penelitian ini adalah 15 gram kunyit dengan variasi lama waktu kontak 35, 45, 50, 55, dan 60 menit pada suhu 70°C dan diperoleh nilai bilangan asam sebesar 1,0947 mg KOH/g; 1,5154 mg KOH/g; 1,4574 mg KOH/g; 1,3918 mg KOH/g; 1,0947 mg KOH/g. Berdasarkan perhitungan menggunakan SPSS diperoleh nilai Asymp.Sig <0.05 maka dapat disimpulkan bahwa lama waktu kontak adsorpsi berpengaruh terhadap penurunan bilangan asam pada minyak jelantah dengan persen penurunan tertinggi pada lama waktu kontak 60 menit sebesar 45,95%.

Kata kunci : Minyak Jelantah, Bilangan Asam, Kunyit, Adsorpsi.