

RINGKASAN

PENGARUH 20% SERBUK KUNYIT DALAM MINYAK JELANTAH TERHADAP KADAR AIR DENGAN VARIASI LAMA WAKTU ADSORPSI

Dindha Tri Rachmadani

Minyak goreng merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia sebagai bahan pengolah makanan. Penggunaan minyak goreng secara berulang-ulang pada proses penggorengan akan menurunkan kualitas minyak goreng. Minyak jelantah memiliki kandungan nilai asam lemak bebas yang tinggi. Nilai tersebut dapat mencapai 5-30% (b/b), 3-40% (b/b). Syarat mutu minyak goreng yang ideal sesuai dengan SNI 7709:2019. Kandungan nilai asam lemak bebas dalam minyak jelantah dapat diturunkan dengan cara adsorpsi. Salah satu upaya pengolahan minyak jelantah dengan cara adsorpsi adalah menggunakan adsorben kunyit. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh adsorben kunyit (*Curcuma domestica* Val) dalam minyak jelantah terhadap kadar air dengan variasi lama waktu adsorpsi. Adsorben serbuk kunyit mampu menyerap kadar air yang terkandung dalam minyak jelantah. Lama waktu adsorpsi merupakan faktor yang dapat mempengaruhi proses adsorpsi. Penelitian ini menggunakan metode pemanasan. Parameter yang diamati adalah kadar air, dengan adsorben serbuk kunyit 20 g dalam 100 ml minyak jelantah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa adsorben kunyit dengan variasi lama waktu adsorpsi berpengaruh terhadap kadar air dalam minyak jelantah. Hasil kadar air minyak jelantah sebelum adsorpsi adalah 0,13%, pada variasi waktu 35 menit 0,11%, pada variasi waktu 45 menit 0,10%, pada variasi waktu 50 menit 0,09%, pada variasi waktu 55 menit 0,09%, dan pada variasi waktu 60 menit 0,07%.

Kata Kunci: Minyak jelantah, kadar air, adsorpsi, adsorben, dan Kunyit (*Curcuma domestica* Val)