

**PENGARUH PROSES PENGERINGAN TERHADAP KANDUNGAN  
ASAM LEMAK DALAM MINYAK IKAN TERI GALER (*Stolephorus  
indicus* Van Hasselt)**

**ABSTRAK**

**GINA MUSTIKA SARI**

Email : *Ginamustikasari@gmail.com*

Ikan teri galer merupakan ikan yang biasa dikonsumsi masyarakat, khususnya ikan teri yang telah dikeringkan. Proses pengeringan ikan teri dengan menggunakan panas berpotensi mempengaruhi kandungan gizi dalam ikan, salah satu kandungan gizinya yang mungkin berubah yaitu asam lemak. Oleh karena itu tujuan dari penelitian ini untuk melihat seberapa besar pengaruh proses pengeringan terhadap kandungan asam lemak dalam minyak ikan teri galer (*Stolephorus indicus* Van Hasselt). Bahan diekstrak dengan metode soxhlet menggunakan pelarut n-heksan. Rendemen yang dihasilkan dari minyak ikan teri galer kering sebesar 17,1 % dan minyak ikan teri galer basah 10,42 %. Hasil analisis Kromatografi Gas – Spektroskopi Massa (KG-SM) memperlihatkan bahwa minyak ikan teri galer kering mengandung MUFA sebesar 12,35 %, PUFA 11,14 % dan SFA 29,56 %, minyak ikan teri galer basah mengandung MUFA sebesar 17,72 %, PUFA 18,99 % dan SFA 23,92 %. Dapat disimpulkan bahwa proses pengeringan dapat mempengaruhi komposisi dan kandungan asam lemak dalam minyak ikan teri galer (*Stolephorus indicus* Van Hasselt). Minyak ikan teri galer basah memiliki komposisi dan kandungan PUFA yang lebih banyak dari minyak ikan teri galer kering.

**Kata kunci:** Ikan teri galer (*Stolephorus indicus* Van Hasselt), minyak ikan, asam lemak tak jenuh, asam lemak jenuh, Kromatografi Gas-Spektroskopi Massa (KG-SM)

## **EFFECT OF DRYING PROCESS ON FATTY ACID CONTENT IN FISH OIL FROM GALER ANCHOVY (*Stolephorus indicus* Van Hasselt)**

### **ABSTRACT**

**GINA MUSTIKA SARI**

**Email:** *Ginamustikasari@gmail.com*

Galer anchovy is a fish commonly consumed by people, especially dried anchovy. The drying process by using a hot anchovy potentially affect the nutrient content in fish, and one of which may change the nutritional content is a fatty acid. Therefore the aim of this study was to see how much influence the drying process of the fatty acids would influence the fish oil from Galer Anchovy (*Stolephorus indicus* Van Hasselt). Material extracted by Soxhlet method using n-hexane solvent fresh. The yield of oil produced from the dried Galer anchovy was 17.1% and from anchovy oil Galer was 10.42%. The results of Gas Chromatography - Mass Spectroscopy (GC-MS) analysis showed that dried Galer anchovy oil contained 12.35 % of MUFA; 11.14 % PUFA and 29.56 % SFA, and oil from fresh galer contained 17.72 % of MUFA, 18.99 % PUFA and 23.92 % SFA. It can be concluded that the drying process may affected the composition and content of fatty acids in the anchovy galer (*Stolephorus indicus* Van Hasselt). The composition and content of PUFA were better than the oil collected from dried Galer dried anchovy.

**Keywords:** Galer anchovy (*Stolephorus indicus* Van Hasselt), fish oil, unsaturated fatty acids, saturated fatty acids, Gas Chromatography-Mass Spectroscopy (GC-MS)