

PERBANDINGAN KOMPOSISI ASAM LEMAK ANTARA MINYAK BELUT (*Monopterus albus*) DAN MINYAK SIDAT (*Anguilla sp.*) DENGAN METODE KG-SM

ABSTRAK

ANGGUN SANDITA

Email: anggunsandita@yahoo.com

*Belut (*Monopterus albus*) dan Sidat (*Anguilla sp.*) merupakan ikan bertulang sejati yang hidup di air tawar yang memiliki kesamaan dan perbedaan secara fisiologis. Namun kandungan nutrisinya terutama asam lemak belum tentu sama. Kandungan asam lemak pada belut dan sidat didasarkan pada pola konsumsi dari keduanya. Oleh karena itu tujuan dilakukan penelitian ini adalah untuk memperoleh minyak hewani dari belut dan sidat serta mengetahui perbandingan komposisi asam lemak yang terkandung didalamnya. Penelitian ini diawali dengan pembuatan bahan simplisia dan dilakukan uji mutu simplisia, selanjutnya dilakukan proses ekstraksi minyak dengan cara refluks. Rendemen yang diperoleh pada minyak belut adalah 0,056% dan minyak sidat adalah 1,486%. Hasil uji parameter mutu minyak belut dan sidat seperti bobot jenis adalah 0,652 dan 0,826; bilangan asam adalah 7,656 mg NaOH/gram dan 6,038 mg NaOH/gram; bilangan peroksida adalah 66,667 mek oksigen/kg dan 21 mek oksigen/kg. Hasil analisis KG-SM pada minyak belut mengandung asam heksadekanoat (asam palmitat) sebesar 100%, sedangkan minyak sidat mengandung asam heksadekanoat (asam palmitat) sebesar 48,55% dan asam 9-oktasdesenoat (asam oleat) sebesar 51,44%. Asam lemak pada minyak belut lebih sedikit dibandingkan pada minyak sidat.*

Kata kunci: Belut, Sidat, minyak belut, minyak sidat, asam lemak, KG-SM.