

**PERBANDINGAN KANDUNGAN OMEGA 3 DALAM MINYAK IKAN
BANDENG (*Chanos chanos* Forsskal) YANG SEGAR DENGAN IKAN
BANDENG YANG DIKERINGKAN DI PASAR**

ABSTRAK

ISNAENI NUR AZIZA

Email : *isnaeninuraziza@yahoo.com*

Ikan bandeng merupakan ikan yang memiliki nilai ekonomis dan sering dikonsumsi oleh masyarakat. Olahan ikan bandeng selain dikonsumsi dalam bentuk segar, ikan ini pun dapat dikonsumsi dalam bentuk kering. Proses pengeringan ini bertujuan untuk memperpanjang daya simpan ikan yang singkat. Kandungan gizi terutama omega 3 didalam ikan bandeng segar dan ikan bandeng yang dikeringkan ini berpotensi mengalami perubahan. Oleh karena itu, tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui perbandingan kandungan omega 3 dalam minyak ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsskal) segar dan yang dikeringkan. Bahan diekstraksi dengan metode soxhlet menggunakan pelarut n-heksan. Rendemen yang dihasilkan dari minyak ikan bandeng segar sebesar 2,365% dan minyak ikan bandeng kering sebesar 6,370%. Hasil analisis Kromatografi Gas – Spektroskopi Massa (KG-SM) memperlihatkan bahwa minyak ikan bandeng segar mengandung EPA dan DHA sebesar 0,95% dan 1,45% sedangkan minyak ikan bandeng kering mengandung EPA dan DHA sebesar 1,42% dan 2,28%. Dapat disimpulkan bahwa minyak ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsskal) kering memiliki kandungan omega 3 lebih tinggi dibandingkan minyak ikan bandeng segar.

Kata kunci : Ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsskal), minyak ikan, omega 3, Kromatografi Gas – Spektroskopi Massa (KG-SM).

THE COMPARISON OF OMEGA 3 IN MILKFISH (*Chanos chanos* Forsskal) FRESH FISH OIL AND MILKFISH DRIED IN THE MARKET

ABSTRACT

ISNAENI NUR AZIZA

Email : isnaeninuraziza@yahoo.com

Milkfish is a fish that has economic value and is often consumed by people. Processed fish other than consumed in the fresh form, these fish can be consumed in dried form. The drying process is intended to extend the shelf life of fish are short. Especially omega 3 nutrient content in fresh fish and dried fish that have the potential to change. Therefore, the purpose of this study to determine the ratio of omega 3 in fish oil milkfish (*Chanos Chanos Forsskal*) fresh and dried. Material extracted by soxhlet method using n-hexane solvent. The yield of oil produced from fresh fish amounted to 2.365% and the oil dried fish amounted to 6.370%. The results of the analysis of Gas Chromatography - Mass Spectroscopy (GC-MS) showed that fresh fish oil containing EPA and DHA of 0.95% and 1.45%, while dry milk fish oil containing EPA and DHA of 1.42% and 2.28 %. It can be concluded that fish oil milkfish (*Chanos Chanos Forsskal*) Dry contains omega 3 oils is higher than fresh fish.

Keywords: Milkfish (*Chanos Chanos Forsskal*), fish oil, omega 3, Gas Chromatography - Mass Spectroscopy (GC-MS).