

PERBANDINGAN KOMPOSISI ASAM LEMAK ANTARA MINYAK IKAN GURAMI (*Osphronemus goramy* Lacépède) DENGAN MINYAK IKAN NILA (*Oreochromis niloticus* Linnaeus) MENGGUNAKAN KROMATOGRAFI GAS-SPEKTROSKOPI MASSA

ABSTRAK

Rizka Wulan Sari

Email : rizka.wulansari@gmail.com

Ikan gurami yang memiliki harga yang lebih tinggi dibandingkan ikan nila namun belum tentu memiliki kandungan asam lemak lebih baik dibandingkan ikan nila. Oleh karena itu tujuan dari penelitian ini adalah menghasilkan data ilmiah terkait kandungan asam lemak didalam minyak ikan gurami (*Osphronemus goramy* Lacépède) dan minyak ikan nila (*Oreochromis niloticus* Linnaeus). Bahan diekstraksi dengan metode soxhlet menggunakan pelarut n-heksana. Proses ekstraksi menghasilkan rendemen minyak ikan gurami sebesar 1,515% dan minyak ikan nila sebesar 0,276%. Hasil analisis Kromatografi Gas – Spektroskopi Massa (KG-SM) memperlihatkan bahwa minyak ikan gurami mengandung asam lemak jenuh (ALJ) sebesar 12,95%, asam lemak tak jenuh tunggal (ALTJT) 11,59% dan kolesterol sebesar 31,91% sedangkan minyak ikan nila mengandung ALJ sebesar 16,68%, ALTJT 18,76%, dan asam lemak tak jenuh jamak (ALTJJ) 29,72%. Kandungan asam lemak dari minyak ikan nila lebih baik dibandingkan minyak ikan gurami karena dalam minyak ikan nila mengandung MUFA dan PUFA yang merupakan asam lemak esensial.

Kata kunci : Ikan gurami (*Osphronemus goramy* Lacépède), ikan nila (*Oreochromis niloticus* Linnaeus), minyak ikan, asam lemak jenuh, asam lemak tak jenuh tunggal, asam lemak tak jenuh jamak, Kromatografi Gas-Spektroskopi Massa (KG-SM)