

## RINGKASAN

Kebutuhan bahan makanan terutama kebutuhan akan minyak goreng atau minyak kelapa semakin meningkat. Sebelum dikonsumsi masyarakat, minyak kelapa hasil produksi tersebut tidak langsung digunakan, tetapi melalui masa penyimpanan yang cukup lama. Pada penyimpanan tersebut, minyak kelapa akan dapat mengalami kerusakan yang disebabkan oleh oksidasi  $O_2$  dari udara, sehingga dapat menyebabkan ketengikan. Sehingga akan mempunyai rasa dan bau yang tidak enak serta tidak menarik. ( 1 )

Dengan demikian peristiwa ketengikan akan mengganggu usaha pemenuhan kebutuhan akan minyak kelapa. Untuk mencegah kerusakan minyak perlu dilakukan usaha pencegahannya .

Maka dari itu telah dilakukan penelitian pengaruh antioksidan terhadap derajat ketengikan sampel minyak kelapa tanpa penambahan antioksidan dan dengan penambahan antioksidan BHT 0,01 %, 0,02 %, alfa tokoferol 0,01 % dan 0,02 %.

Sebagai ukuran derajat ketengikan adalah mikrogram  $H_2O_2$ /gram sampel, diukur dengan metode spektrofotometri dengan pereaksi larutan asam trikloro asetat dan larutan phloroglusin.

Dari hasil uji F dengan rancangan " The Randomized Complete Block Design " diperoleh harga F hitung lebih besar dari F tabel, maka diteruskan dengan LSD test.

Hasil LSD test yang didapat 66,033 , sedangkan hasil

perbedaan antar rata-rata ( $\bar{x}$ ) untuk kontrol dengan BHT 0,01 % adalah :  $1619,085 - 1503,336 = 115,749$  , sedangkan hasil perbedaan antar rata-rata ( $\bar{x}$ ) untuk kontrol dengan BHT 0,02 % adalah :  $1619,085 - 1546,821 = 72,264$ . Dengan demikian dapat disimpulkan ada perbedaan yang bermakna antara kontrol dengan perlakuan, yaitu penambahan BHT 0,01 % dan BHT 0,02 %. Sedangkan antara BHT 0,01 % dan BHT 0,02 % tidak ada perbedaan bermakna.

Jadi kesimpulan yang diperoleh menunjukkan bahwa BHT 0,01 % dapat mencegah ketengikan minyak kelapa dalam penyimpanan selama enam minggu.

