PENGARUH DERAJAD KETENGIKAN, HARGA PERBANDINGAN ASAM LEMAK “POLYNSATURATED” DAN “SATURATED” DARI MINYAK KEPALA SAWIT DAN MINYAK KACANG, SETELAH PENAMBAHAN BUTIL HIDROKSI TOLUEN DAN ATAU TERSIER BUTIL HIDROKINON TERHADAP KADAR KHOLESTEROL DALAM SERUM DARAH TIKUS

SITI SURDIJATI 098610235M

M.ZAINUDDIN Dr.

PURWANTO Dr.

KK TF.18/90 Sur p

KATA KUNCI : TA

SUBYEK :

Dari hasil-hasil pengujian dan penambahan dalam penelitian ini, dapat disimpilkan hal-hal berikut : 1. Penambahan antioksidan BHT 0.01 %, TBHQ 0,01 % dan campuran BHT dan TBHQ 0,015 %, tidak dapat mempertahankan harga “P/S” pada minyak kacang maupun minyak kelapa sawit selama peenyimanan 8 bulan, walaupun demikian minyak kacang dan minyak kelapa sawit tersebut tidak memerikan perubahan yang bermakna pada kadar kholesterol total dalam serum tikus yang mengkonsumsinya. 2. Penambahan antioksidan TBHQ 0,01 % dan campuran BHT dan TBHQ 0,015 % dapat menghambat kenaikan derajad ketengikan baik pada minyak kacang maupun minyak kelapa sawit , selama penyimpanan 8 bulan, walaupun demikian minyak kelapa sawit dan minyak kacang tersebut tidak memberikan perubahan yang bermakna terhadap kadar kholesterol total dalam serum tikus yang mengkonsumsinya. 3. Penambahan antioksidan campuran BHT dan TBHQ 0,015 % pada minyak kacang yang disimpan 8 bulan, dapat merubah kada kholesterol-HDL dalam serum tikus yang mengkonsumsinya. 4. Penambhan antioksidan BHT 0,01 % atau campuran BHT dan TBHQ 0,015% pada minyak kelapa sawit yang disimpan 8 bulan, tidak memberikan perubahan kadar kholesterol-HDL dalam serum tikus yang mengkonsumsinya.