

**Aktivitas Antioksidan Alami dari Daging Biji Picung  
(*Pangium edule* Rew.) Terfermentasi pada Minyak Goreng Kelapa Sawit**

**Indra Adidjaja**

*Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi  
Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor*

**ABSTRAK**

Meskipun saat ini banyak sekali macam antioksidan yang diijinkan sebagai bahan tambahan kimiawi pada lemak dan minyak, namun selalu dilakukan penelitian untuk menemukan jenis antioksidan baru

Dari beberapa penelitian terdahulu dilaporkan bahwa komponen yang terdapat dalam biji picung memiliki aktivitas antioksidan dan antibakteri. Menurut Meiriyanto (1988), penambahan ekstrak daging biji picung sebelum dan sesudah fermentasi dalam metanol dapat mengurangi penurunan intensitas warna dari emulsi asam linoleat-b-karoten dan nilai TBA pada pembaluran ikan mujair (*Tilapia mossambica*). Menurut Hardawan (1990) hasil pemisahan ekstrak daging biji picung segar dan terfermentasi mampu menghambat oksidasi asam linoleat oleh oksigen. Hal ini ditandai dengan adanya laju penurunan persen kejenuhan yang lambat dengan menggunakan alat oksigenmeter.

Penelitian ini bertujuan untuk menguji aktivitas antioksidan alami dari daging biji picung (*Opangium edule* Reinw ) terfermentasi pada minyak goreng kelapa sawit. Proses kristalisasi dan rekristalisasi ternyata dapat meningkatkan aktivitas antioksidan alami daging biji picung hasil kristalisasi dan rekristalisasi dari 1,9 menjadi 4,9.

Dengan uji *Active Oxygen Method* (AOM) menurut metode De Mann dan De Mann (1984) dapat diketahui titik akhir periode induksi minyak yaitu pada saat adanya kenaikan tiba-tiba dari produksi asam format yang ditandai dengan kenaikan konduktivitas larutan secara cepat dalam waktu singkat. Dari hasil uji AOM diketahui periode induksi untuk minyak dengan penambahan

antioksidan alami picung terfermentasi adalah pada jam ke 42,4, untuk minyak kontrol pada jam ke 27,5; sedangkan untuk minyak dengan penambahan BHA 200 ppm titik akhir pada jam ke 48,4.

Adidjaja, I. 1991. Aktivitas Antioksidan Alami dari Daging Biji Picung (*Pangium edule* Reinw.) Terfermentasi pada Minyak Goreng Kelapa Sawit. **Skripsi**. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.