

ABSTRAK

Jumlah pemakai minyak kedelai di dunia yang semakin banyak, kemungkinan disebabkan adanya kandungan tokoferol dalam minyak kedelai yang bertindak sebagai sumber vitamin E, juga sebagai antioksidan sehingga minyak kedelai relatif lebih tahan dioksidasi dibanding dengan minyak-minyak lainnya. Namun kadar masing-masing tokoferol belum diketahui.

Pada penelitian ini kadar tokoferol dalam minyak kedelai yang dianalisis dimurnikan dengan cara dilarutkan dalam metanol dan cara disabunkan kemudian diekstraksi. Penetapan kadar α -, δ - dan γ -tokoferol (α -T, δ -T dan γ -T) dalam minyak kedelai ini menggunakan alat KCKT.

Kadar α -T (hasil penyabunan) = $102,475 \pm 54,561$ $\mu\text{g}/\text{gram}$ berbeda secara tidak bermakna dibandingkan dengan kadar α -T (tanpa penyabunan) = $90,958 \pm 11,330$ $\mu\text{g}/\text{gram}$. Kadar δ -T (hasil penyabunan) = $759,628 \pm 170,673$ $\mu\text{g}/\text{gram}$ berbeda secara tidak bermakna dibandingkan kadar δ -T (tanpa penyabunan) = $642,223 \pm 40,266$ $\mu\text{g}/\text{gram}$. Kadar γ -T (hasil penyabunan) = $1.256,673 \pm 371,992$ $\mu\text{g}/\text{gram}$ berbeda secara tidak bermakna dibandingkan dengan kadar γ -T (tanpa penyabunan) = $1.170,702 \pm 79,833$ $\mu\text{g}/\text{gram}$.

Dari hasil di atas dapat disimpulkan bahwa metode penetapan kadar yang lebih baik adalah metode penetapan kadar pada minyak kedelai tanpa penyabunan karena kadar tokoferol dalam minyak kedelai tanpa penyabunan berbeda secara tidak bermakna dibanding kadar tokoferol dalam minyak hasil penyabunan dan fluktuasinya lebih kecil (KV-nya lebih kecil).