

FYIFA
62

LAPORAN PENELITIAN
KONTRAK NOMOR : 175/PP-DA/3RP/DPP-03/1993



23/93
Cilak

IDENTIFIKASI KOLESTEROL DARI BEBERAPA MINYAK MAKAN

Oleh
Dr. Samudra Ibrahim
Dra. Eudenis, MS
Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam



DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
Pusat Penelitian UNIVERSITAS ANDALAS
GEDUNG REKTORAT LANTAI II KAMPUS UNIVERSITAS ANDALAS LINGGA MAHIS
Padang, 1993

UNIVERSITAS
ANDALAS

16

I. PENDAHULUAN

Salah satu tujuan dari program pemerintah adalah untuk meningkatkan kecerdasan bangsa dan salah satu faktor yang ikut memegang peranan untuk meningkatkan kecerdasan ini adalah gizi.¹⁾

Untuk mendapatkan gizi yang dibutuhkan oleh tubuh manusia, diperoleh dari hewan dan tumbuh-tumbuhan. Karena ia mengandung zat-zat yang dibutuhkan tubuh seperti lemak, karbohidrat, protein, dan lain-lain.²⁾

Dilain pihak tubuh tidak mengendaki kelebihan senyawa lemak, karbohidrat, protein dan sebagainya. Dan terakhir diketahui pula bahwa kelebihan kolesterolpun tidak dikehendaki oleh tubuh. Walaupun dalam jumlah tertentu ia dibutuhkan oleh tubuh, tetapi bila terjadi kelebihan akan menjadi salah satu penyebab dari penyempitan pembuluh darah.

Kolesterol yang ada dalam tubuh, telah diketahui ia berasal dari sintesis oleh tubuh seperti dihati, kulit, usus, kortek adrenal atau berasal dari bahan makanan.

Khususnya yang melalui bahan makanan, konsumsi dari kolesterol disarankan untuk tidak lebih dari 0,3 gr/hari.

Begitu juga karena kemampuan perekonomian rakyat yang semakin baik, terjadilah pengosumsiian makanan dalam jumlah yang berlebih.

Untuk dapat mengatur banyakkolesterol yang berasal dari bahan makanan, diperlukan adanya suatu data labora-

IV. HASIL DAN DISKUSI

4.1. HASIL

4.1.1. Hasil pengujian dengan beberapa pereaksi.

Dari pengujian yang telah dilakukan terhadap beberapa minyak makan, terhadap kolesterol sebagai steroid didapat hasil sebagai berikut :

No.	Sumber	Pereaksi Liebermann-Burchard	Pereaksi Salkowski
1.	Mentega (Palmbom)	+	+
2.	M. Arau	+	+
3.	M. Kelapa sawit (Filma)	+	+
4.	M. Bunga matahari (Sunrise)	+	+
5.	M. Kilang	+	+
6.	M. Jagung	+	+
7.	M. Kacang	+	+
8.	M. Kedele	+	+

4.1.2. Hasil identifikasi kolesterol dengan KLT

Identifikasi kolesterol dari beberapa minyak makan dengan kromatografi lapisan tipis fase normal memberikan hasil sebagai berikut :

V. KESIMPULAN DAN SARAN

Dari penelitian yang telah dilakukan terhadap beberapa minyak makan, dapat diambil kesimpulan bahwa seluruh minyak makan yang diperiksa memperlihatkan adanya kolesterol.

Untuk kelanjutannya, dibutuhkan penelitian lanjutan untuk lebih memastikan bahwa kandungan itu betul kolesterol, yang dengan coba mengisolasi dan melakukan pengujian yang lebih lengkap. Kemudian ditentukan berapa kadar kolesterol dari minyak makan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

1. REPBLITA KELIMA 1989/90 - 1993/94, Republik Indonesia, Volume I.
2. Harper A.H., Review of Physiological Chemistry Lange Medical Publication, California, 14th, 1969, 301-307.
3. Bahl B.S., A. Bahl, Advanced Organic Chemistry, 1979, 620 - 625.
4. Achmad S.A., Kimia Organik Bahan Alam, Ilmu Kimia Steroid, Dep. P dan K, UT, 1986, 52-63.
5. Flucka, Catalogue 1988 '1989.
6. Sudjadi, metoda Pemisahan, Kanisius Yogyakarta, 1988, 60 - 65.
7. Liebermann C., Ber., 18, 1885, 1803.
8. Burchadr H., Chem. Zentr., 61, I, 1890, 25.
9. Windaus A., Z. Physiol., 65, 1910, 110.
10. Gunstone F.D., D.M. Smith, J.T. Sharp, An Introductory Course in Practical Organic Chemistry, 1st ed., Methuen London, 1970, 15 - 24.