

**PENGARUH PENAMBAHAN KUNYIT (*Curcuma longa*) SEBAGAI ANTIOKSIDAN ALAMI
TERHADAP KARAKTERISTIK MINYAK
BUMBU MASAKAN**

NINDI AFITRI FAMA

2111121015



Dosen Pembimbing:

- 1. Prof. Tuty Anggraini, S.TP., MP., Ph.D**
- 2. Daimon Syukri, S.Si., M.Si., Ph.D**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

PENGARUH PENAMBAHAN KUNYIT (*Curcuma longa* L.) SEBAGAI ANTIOKSIDAN ALAMI TERHADAP KARAKTERISTIK MINYAK BUMBU MASAKAN

Nindi Afritri Fama, Tuty Anggraini, Daimon Syukri

ABSTRAK

Antioksidan adalah senyawa organik yang membantu mencegah oksidasi lipid dan meningkatkan masa simpan minyak dan lemak. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan kunyit (*Curcuma longa*) sebagai antioksidan alami terhadap karakteristik minyak bumbu masakan dan mengetahui tingkat penambahan kunyit terbaik berdasarkan karakteristik kimia dan organoleptik. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Data penelitian kemudian dianalisis statistik dengan menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) dan dilanjutkan dengan *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT) pada taraf 5%. Hasil penelitian yang didapatkan menunjukkan bahwa penambahan kunyit berpengaruh sangat nyata terhadap bilangan asam lemak bebas, bilangan peroksida, aktivitas antioksidan, dan total polifenol. Tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap kadar air dan penerimaan organoleptik. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan E (penambahan kunyit 7%) dengan nilai kadar air 0,08%, asam lemak bebas 0,02%, bilangan peroksida 1.33 mek O₂/kg, aktivitas antioksidan 36.84% dan total polifenol 69.76 mg GAE/gr, kemudian didapatkan nilai organoleptik nilai rata-rata terhadap aroma 4.24 (suka), warna 4.12 (suka), dan rasa 3,68 (biasa)

Kata Kunci: Antioksidan; kurkuminoid; minyak bumbu; oksidasi