

Verifikasi metode pengujian asam lemak dalam Margarin menggunakan GC FID

Yus Maria Novelina¹, Sumi Hudiyono², Klaudia Ketaren¹

¹Balai Besar Industri Agro, Jl. Ir. H. Juanda No 11, Bogor, yusmaria_ns@yahoo.com

²Universitas Indonesia, Kampus Universitas Indonesia Depok, hudiyono@ui.ac.id.

ABSTRAK

Verifikasi metode pengujian diperlukan agar informasi yang diperoleh benar dan valid. Dalam penelitian ini dilakukan verifikasi pengujian asam lemak dalam margarin menggunakan gas kromatografi dengan detektor Flame Ionization Detector (FID). Metode yang digunakan adalah merujuk ke penelitian sebelumnya yang telah dilakukan menggunakan standar International Olive Oil Cooperation dengan sampel minyak goreng. Pada Penelitian ini dilakukan verifikasi terhadap senyawa asam lemak dalam margarin untuk melihat unjuk kerja dari metode tersebut. Hasil studi verifikasi terhadap parameter presisi, akurasi dan uji profisiensi dilakukan dengan Fapas. Dari Hasil studi diperoleh hasil presisi antara 0,88-25,68%, akurasi antara 94-101% dan hasil uji profisiensi margarin dengan Pafas dihasilkan nilai Z score < 2. Hasil study menunjukkan bahwa standar IOOC dapat digunakan untuk analisis asam lemak dari sampel margarin.

Kata Kunci : Verifikasi metode, asam lemak, margarin, dan GC-FID

(Makalah ini dipresentasikan pada Seminar Nasional I Hasil Litbangyasa Industri akan tetapi Karya Tulis Ilmiahnya tidak dipublikasikan dalam Prosiding ini)