

KAJIAN PENGARUH REMPAH TERHADAP PENGOKSIDAAN MINYAK
MASAK (MINYAK SAWIT)

HASRIL BIN AHMAD

FAKULTI SAINS DAN TEKNOLOGI
KOLEJ UNIVERSITI SAINS DAN TEKNOLOGI MALAYSIA
UNIVERSITI PUTRA MALAYSIA
2002

1100024665

c/w 1244

LP 10 FST 4 2002



1100024665

Kajian pengaruh rempah terhadap pengoksidaan minyak masak
(minyak sawit) / Hasril Ahmad.



PERPUSTAKAAN
KOLEJ UNIVERSITI SAINS & TEKNOLOGI MALAYSIA
21030 KUALA TERENGGANU

1100024665		

1100024665

PERPUSTAKAAN
KOLEJ UNIVERSITI SAINS & TEKNOLOGI MALAYSIA
(KUSTEM)

Pengarang HASRIL AHMAD		No. Panggilan c/w 1244	
Judul Kajian pengaruh rempah terhadap pengoksidaan minyak masak			
Tarikh	Waktu Pemulangan	Nombor Ahli	Tanda tangan
10/3/05		410 8391	Hasril

18/2/10

10
51
4
002

HAK MILIK
PERPUSTAKAAN KUSTEM

KAJIAN PENGARUH REMPAH TERHADAP PENGOKSIDAAN MINYAK
MASAK (MINYAK SAWIT)

HASRIL BIN AHMAD

PUSAT PEMBELAJARAN DIGITAL SULTAN AZLAN SHAH
NUR ZAHIRAH

FAKULTI SAINS DAN TEKNOLOGI
KOLEJ UNIVERSITI SAINS DAN TEKNOLOGI MALAYSIA
UNIVERSITI PUTRA MALAYSIA
2002

1100024665

**KAJIAN PENGARUH REMPAH TERHADAP
PENGOKSIDAAN MINYAK MASAK (MINYAK SAWIT)**

Oleh

HASRIL BIN AHMAD

**Laporan projek ini merupakan sebahagian daripada
keperluan untuk mendapatkan Ijazah Bacelor Sains
(Kepujian) Kimia**

**FAKULTI SAINS DAN TEKNOLOGI MALAYSIA
KOLEJ UNIVERSITI SAINS DAN TEKNOLOGI MALAYSIA
UNIVERSITI PUTRA MALAYSIA**

2002

Laporan ini hendaklah dirujuk sebagai :

Hasril, A. 2002. Kajian pengaruh rempah terhadap pengoksidaan minyak masak (minyak sawit). Laporan Projek Tahun Akhir, Bachelor Sains (Kepujian) Kimia, Fakulti Sains dan Teknologi, Universiti Putra Malaysia, Terengganu. 54p.

Tidak dibenarkan mengeluarkan mana-mana bahagian dan kandungan laporan ini dalam apa juga bentuk dan dengan apa cara pun sama ada secara elektronik , fotokopi, mekanik, rakaman atau cara lain sebelum mendapat izin bertulis daripada penulis atau Penyelia Utama penulis tersebut.

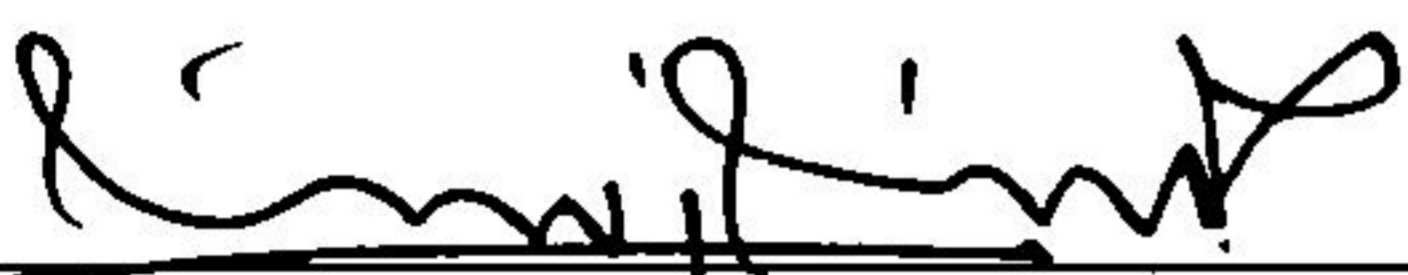
KAJIAN PENGARUH REMPAH TERHADAP PENGOKSIDAAN
MINYAK MASAK (MINYAK SAWIT)

Oleh

HASRIL BIN AHMAD

Disahkan oleh :

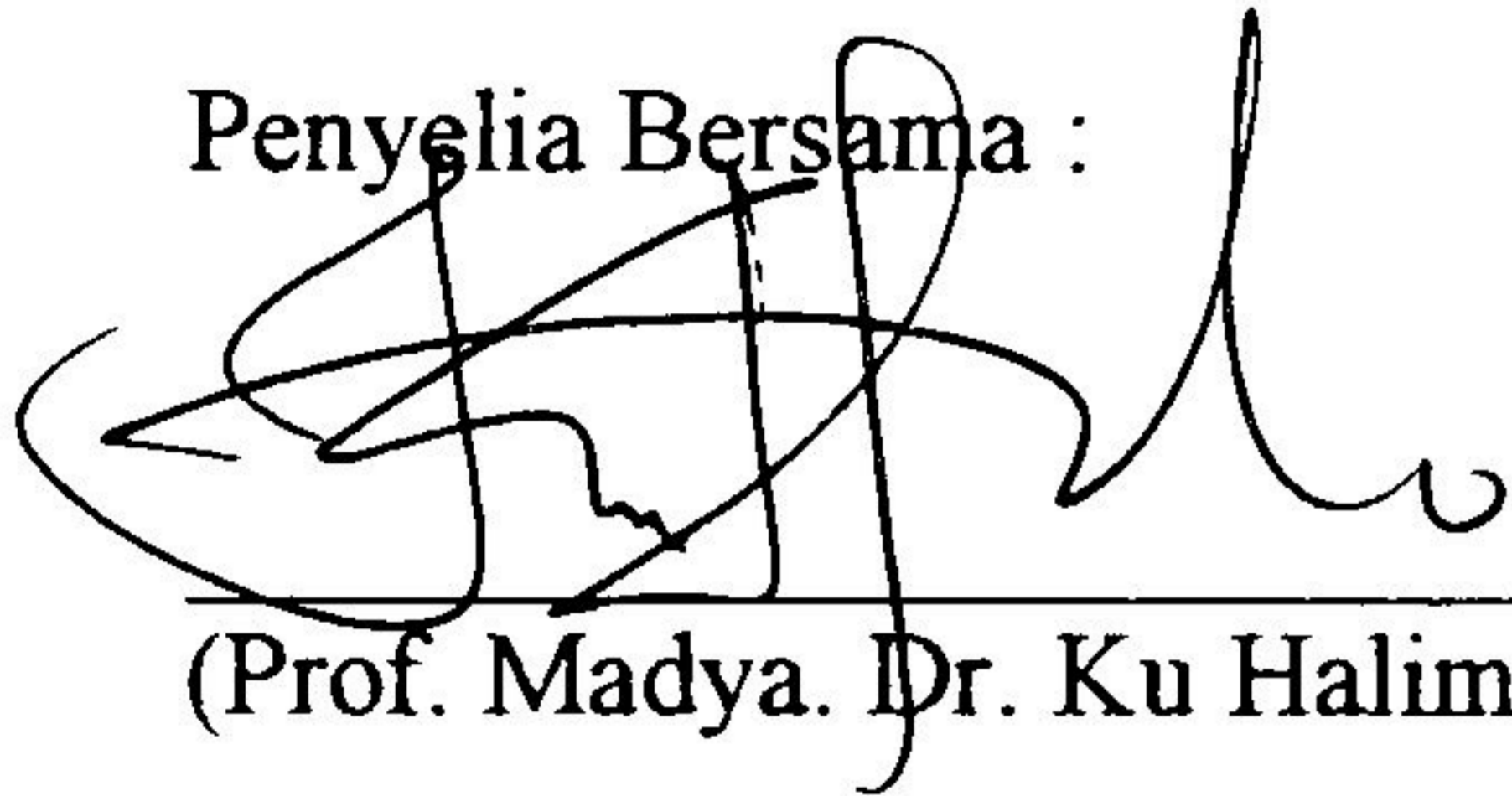
Penyelia :



(En. Mohamad Hussin Haji Zain)

Tarikh : 13/04/02

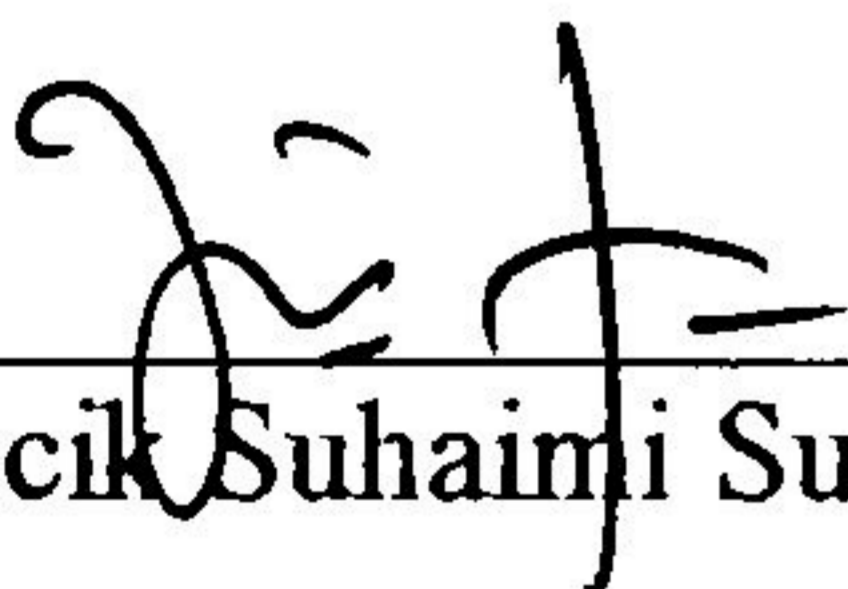
Penyelia Bersama :



(Prof. Madya. Dr. Ku Halim Ku Bulat)

Tarikh : April 13, 2002

Penyelaras Projek :



(Encik Suhaimi Suratman)

Tarikh : 14/4/02

Pemangku Ketua Jabatan Sains Kimia :



(Prof. Dr. Law Ah Theem)

Tarikh : 13/4/02

PENGHARGAAN

Dengan nama Allah yang Maha Pemurah lagi Maha Mengasihani. Syukur Alhamdulillah ke hadrat Ilahi di atas segala limpah dan kurnianya rahmat dan kurniaNya yang memberi kesempatan kepada saya untuk menyiapkan tesis ini. Buat bonda tersayang dan adik beradik serta keluarga yang memberi perangsang, semangat dan dorongan dari segala segi, segala pengorbanan adalah tidak ternilai kepada saya.

Jutaan terima kasih saya ucapkan juga kepada dan penyelia En Mohamad Hussin bin Haji Zain dan penyelia bersama Prof. Madya Dr. Ku Halim bin Ku Bulat. Juga terima kasih buat seluruh kakitangan makmal yang sudi memberikan kerjasama sepanjang saya membuat tesis ini. Semoga Allah mengurniakan kalian kesejahteraan dan kebahagiaan berkekalan serta redhakanlah segala ilmu yang dicurahkan kepada saya.

Tidak lupa juga kepada kawan-kawan yang sudi menghulurkan bantuan dalam membantu saya menyiapkan tesis ini. Sesungguhnya Allah sahaja yang mampu membalas budi baik kalian.

Sekian terima kasih buat semua. Wassalam.

ABSTRAK

Minyak “cap buruh” selalu digunakan oleh suri rumah sebagai keperluan bekalan minyak masakan mudah diperolehi dan harganya murah berbanding jenis minyak masak yang lain di pasaran. Tanpa kita sedari kesan penggunaan minyak masak ini boleh menyebabkan masalah kanser akibat pengoksidaan minyak masak. Kajian ini dilakukan untuk menentukan rempah yang sesuai sebagai bahan antioksidan terhadap minyak masak “cap buruh” itu. Rempah-rempah tersebut iaitu kunyit, halia, lengkuas dan bawang putih menunjukkan kesan antitoksida yang baik melalui ujian nilai peroksida dan ujian asid lemak bebas. Berdasarkan nilai peroksida dan nilai asid lemak bebas, yang paling sesuai sebagai bahan antioksidan ialah halia diikuti lengkuas, bawang putih dan kunyit.

ABSTRACT

“Cap Buruh” cooking oil is commonly used by the housewife as a need for cooking oil supplies. This is because it is easy to get and more affordable compared to other cooking oil in the market. Without our noticed, the effect from the usage of this cooking oil can cause cancer problems due the oxidation of this coking oil. This study is to the determine the suitable ingredient as antioxidant for “Cap Buruh” cooking oil. The ingredients were turmeric, ginger, wild ginger and garlic has shown a good impact as antioxidant for palm oil. This was proven by the peroxide value test and free fatty acid test. For the peroxide test and the free fatty acid test, the most suitable as antioxidant were ginger followed by wild ginger, garlic and turmeric.

PUSAT PEMBELAJARAN DIGITAL SULTANAH BINTU ZAHARA