

ABSTRAK

Nama : Kikin Ogi Fauziah
Program Studi : Farmasi
: Analisis Asam Lemak Omega-3 Pada Ikan Salmon
(*Oncorhynchus mykiss*), Tuna (*Scomberomorus guttatus*),
Judul dan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) dengan Metode
Kromatografi Gas.

Asam lemak Omega-3 adalah asam lemak tak jenuh yang esensial dan penting untuk kesehatan manusia. Asam lemak omega-3 sangat dibutuhkan oleh ibu hamil, ibu menyusui, bayi balita serta penderita kolesterol tinggi. Asam lemak omega-3 banyak dijumpai pada ikan salmon, tuna, dan kembung. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan asam lemak omega-3 pada ikan salmon, tuna dan kembung. Metode ekstraksi yang digunakan dalam penelitian ini adalah soxhletasi dengan pelarut *n*-heksana, selanjutnya dianalisis dengan menggunakan kromatografi gas. Kadar Omega-3 yang diperoleh dari minyak ikan salmon yaitu berkisar antara 9,69-10,11% (w/w), tuna berkisaran 34,64-34,71% (w/w) dan kembung berkisaran 26,54-26,85% (w/w).

Kata Kunci: Asam Lemak Omega-3, Ikan Salmon, Ikan Kembung, Ikan Tuna, Kromatografi Gas.

ABSTRACT

Name : Kikin Ogi Fauziah
Study program : Pharmacy
Title : Analysis of Omega-3 Fatty Acids In Fish Salmon
(*Oncorhynchus mykiss*), Tuna (*Scomberomorus guttatus*),
and Mackerel (*Rastrelliger kanagurta*) with Gas
Chromatography Method.

Omega-3 fatty acids are unsaturated fatty acids that are essential and important for human health. Omega-3 fatty acids are needed by pregnant women, breast feeding mother, toddlers and high cholesterol sufferers. Omega-3 fatty acids are often found in salmon, tuna, and mackerel. This study aimed to determine the content of omega-3 fatty acid in salmon, tuna, and mackerel. The extraction method used in this study is soxhletation with n-hexane solvent, then analyzed using gas chromatography. The omega-3 levels obtained from salmon oil are in the range of 9.69-10.11% (w/w), tuna ranges from 34.64-34.71% (w/w) and mackerel ranges 26.54-26.8% (w/w).

Keywords: Omega-3 Fatty Acids, Salmon, Mackerel, Tuna, Gas Chromatography.