



## **INTISARI**

Telah dilakukan penelitian mengenai "Pengaruh Penambahan Antioksidan Terhadap Kualitas Minyak Nilam Selama Penyimpanan". Tujuan penelitian ini untuk menentukan konsentrasi antioksidan yang tepat guna menghambat proses oksidasi minyak nilam selama penyimpanan. Antioksidan yang digunakan adalah BHA (Butylated Hydroxy Anisole) dan PG (Prophil Gallat) masing-masing dengan konsentrasi 0% ; 0,02% dan 0,03%. Serta kombinasi keduanya (masing-masing 0,01% dan 0,015%). Sampel disimpan selama 4 minggu dengan dilakukan pemberian oksigen secara berlebihan pada suhu kamar. Pengujian kualitas minyak nilam dilakukan tiap minggu satu kali. Ternyata pemberian antioksidan dapat menekan proses kerusakan minyak nilam. Kombinasi antioksidan PG dan BHA dengan konsentrasi masing-masing 0,015% memberikan efek penghambatan proses kerusakan yang paling baik.