

PROSPEK MINYAK SAWIT UNTUK SINTESIS LIPIDA TERSTRUKTUR

Jenny Elisabeth

ABSTRAK

Lipida terstruktur merupakan minyak/lemak yang telah direstrukturisasi atau dimodifikasi jenis, posisi maupun komposisi asam lemaknya. Dengan pengetahuan fungsi fisiologi dan nutrisi minyak/lemak maka pengembangan lipida terstruktur telah diarahkan pada kandungan asam-asam lemak spesifik yang berperan positif bagi nutrisi dan kesehatan manusia. Produk-produk lipida terstruktur komersial yang ada pada saat ini umumnya disintesis melalui reaksi-reaksi kimiawi, namun dipandang dari aspek keamanan produk maka proses sintesis enzimatik mendapat banyak perhatian. Salah satu minyak alami yang potensial digunakan sebagai bahan baku lipida terstruktur adalah minyak sawit dan minyak inti sawit, baik sebagai sumber maupun sebagai media pembawa asam-asam lemak spesifik. Asam lemak spesifik yang terdapat dalam minyak inti sawit adalah asam-asam lemak rantai sedang (C6-C12), sedangkan yang terdapat pada minyak sawit adalah asam oleat. Asam lemak spesifik lain yang telah diinkorporasikan pada minyak sawit dan minyak inti sawit adalah asam lemak omega-3 yang berasal dari minyak ikan.

Kata kunci : asam lemak spesifik, lipida terstruktur, minyak sawit

PENDAHULUAN

Kesadaran masyarakat akan kesehatan semakin meningkat, dan minyak/lemak merupakan salah satu komponen pangan yang menjadi topik nutrisi hangat dua dekade terakhir ini. Karena dianggap sebagai salah satu penyebab meningkatnya penyakit degeneratif, seperti aterosklerosis, jantung koroner, inflamasi, tumor, dan obesitas, maka banyak upaya yang dilakukan untuk menghilangkan atau mengurangi jumlah minyak/lemak dalam produk pangan. Padahal harus disadari bahwa minyak/lemak tetap merupakan bagian penting dalam diet manusia. Vitamin-vitamin larut lemak seperti A, D, E, dan K dan asam-asam lemak esensial, yakni asam linoleat dan linolenat, yang dibutuhkan oleh tubuh, keduanya bersumber dari

minyak/lemak yang kita konsumsi. Di sisi lain, peranan minyak/lemak dalam nilai organoleptik makanan juga tidak dapat diabaikan, yakni untuk memberi tekstur yang lembut, plastis, renyah dan mudah dioles, serta sebagai pembentuk emulsi pada produk pangan. Di samping itu minyak/lemak juga sangat berperan dalam meningkatkan citarasa makanan, karena banyak jenis komponen flavor yang merupakan turunan dari minyak/lemak atau membutuhkan minyak/lemak sebagai pembawa senyawa-senyawa pembentuk citarasa tersebut.

Lipida terstruktur menjadi suatu solusi menarik untuk mengatasi masalah di atas. Bentuk lipida ini telah digunakan sebagai pembawa asam-asam lemak spesifik yang berperan positif bagi manusia. Dalam hal ini, komponen asam lemak penyusun