

## Minyak Dedak Padi

Inventor : Mulyana Hadipernata,  
Agus Budiyanto, Sari Intan Kailaku  
Balai Besar Penelitian dan Pengembangan  
Pasca Panen Pertanian



Minyak dedak padi (*rice bran oil*) merupakan minyak hasil ekstraksi dari dedak padi setelah melalui proses stabilisasi dan pemurnian. Minyak dedak tidak hanya memiliki aroma dan penampilan yang baik tetapi juga mengandung vitamin, antioksidan, nutrisi dan dapat menurunkan kandungan kolesterol.

Potensi pengembangan :

- Ketersediaan dedak padi melimpah
- Rendemen minyak 14-19%
- Kandungan antioksidan tinggi (tocoferol, tocotrienol dan oryzanol)
- Ampas dedak hasil ekstraksi dapat digunakan lagi sebagai pakan (kandungan protein tinggi)
- Pemanfaatan dedak padi sebagai minyak goreng bermutu tinggi
- Pengembangan produk minyak dedak sebagai food supplement dan minuman antioksidan
- Diversifikasi produk olahan padi yang dapat meningkatkan nilai tambah produk.

