

SOFYAN KAMASY. 04131611021. ANALISIS SIFAT KIMIA MINYAK GORENG KEMASAN PADA PEMAKAIAN BERULANG UNTUK PRODUK AYAM GORENG

Pembimbing : Nurjanna Albaar, STP.,M.Si

Dr.Ir. Syamsul Bahri, M.Si

RINGKASAN

Minyak goreng merupakan media penggorengan bahan pangan yang banyak dikonsumsi masyarakat luas. Minyak goreng yang dikonsumsi sehari-hari sangat erat kaitannya dengan kesehatan. Terdapat dua jenis minyak goreng yaitu, minyak goreng kemasan dan minyak goreng curah. Minyak goreng kemasan mengalami 2 kali penyaringan sedangkan minyak goreng curah mengalami 1 kali penyaringan yang berpengaruh terhadap kualitas minyak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemakaian berulang terhadap penurunan mutu minyak goreng kemasan serta mengetahui frekuensi terbaik terhadap penurunan mutu minyak goreng kemasan. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen yang didesain menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) sederhana yang terdiri dari 5 perlakuan dan 3 kali ulangan sehingga memperoleh 15 unit percobaan. Perlakuan terdiri dari 5 perlakuan yaitu: sebelum dipakai (P0/Kontrol), setelah penggorengan 2 kali (P1), setelah penggorengan 4 kali (P2), setelah penggorengan 6 kali (P3), setelah penggorengan 8 kali (P4). Parameter yang diamati meliputi sifat kimia yaitu kadar air, asam lemak bebas, bilangan peroksida, dan bilangan asam. Analisis sifat kimia minyak goreng kemasan pada pemakaian berulang untuk produk ayam goreng memberikan pengaruh sangat nyata pada parameter asam lemak bebas, bilangan peroksida dan bilangan asam, sedangkan pada parameter kadar air tidak memberikan pengaruh nyata. Analisis sifat kimia minyak goreng kemasan pada penggorengan berulang untuk produk ayam goreng memberikan pengaruh sangat nyata terhadap penurunan mutu asam lemak bebas yaitu 0,53-1,03%, bilangan peroksida 1,02-1,57% dan bilangan asam 1,17-2,25%. Sehingga minyak goreng tersebut tidak memenuhi syarat mutu jika dilihat dari standar SNI.

Kata kunci: Sifat kimia, pemakaian berulang, minyak goreng

SOFYAN KAMASY. 04131611021. ANALYSIS OF CHEMICAL PROPERTIES OF PACKED COOKING OIL ON REPEAT USAGE FOR FRIED CHICKEN PRODUCTS

Mentor : Nurjanna Albaar, STP.,M.Si
Dr.Ir. Syamsul Bahri, M.Si

SUMMARY

Cooking oil is a medium for frying foodstuffs that are widely consumed by the public. Cooking oil consumed daily is closely related to health. There are two types of cooking oil, namely, packaged cooking oil and bulk cooking oil. Packaged cooking oil undergoes 2 filtering while bulk cooking oil undergoes 1 filtering which affects the quality of the oil. This study aims to determine the effect of repeated use on the decline in the quality of packaged cooking oil and to find out the best frequency for decreasing the quality of packaged cooking oil. This study used an experimental method designed using a simple Completely Randomized Design (CRD) consisting of 5 treatments and 3 replications so as to obtain 15 experimental units. The treatment consisted of 5 treatments, namely: before use (P0/Control), after frying 2 times (P1), after frying 4 times (P2), after frying 6 times (P3), after frying 8 times (P4). Parameters observed included chemical properties, namely water content, free fatty acids, peroxide numbers, and acid numbers. Analysis of the chemical properties of packaged cooking oil on repeated use for fried chicken products has a very significant effect on the parameters of free fatty acids, peroxide numbers and acid numbers, while the water content parameter has no significant effect. Analysis of the chemical properties of packaged cooking oil in repeated frying for fried chicken products has a very significant effect on the decrease in the quality of free fatty acids, namely 0.53-1.03%, peroxide number 1.02-1.57% and acid number 1.17- 2.25%. So that the cooking oil does not meet the quality requirements when viewed from the SNI standard.

Keywords: *Chemical properties, repeated use, cooking oil*