

**PENGARUH EKSTRAK BAWANG MERAH (*Allium ascalonicum* L)
TERHADAP BILANGAN PEROKSIDA PADA PENGGUNAAN
BERULANG MINYAK GORENG KELAPA SAWIT**

**(EFFECT OF EXTRACTS ONION (*Allium ascalonicum* L)
TOWARD PEROXIDE VALUE IN REPEATED USE
OF PALM COOKING OIL)**

Rosyid Ash Shidiq

Program Studi D-III Analisis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Setia Budi

Jl. Letjen. Sutoyo, Surakarta 67127

Telp. 0271 852518, Fax No. 0271 853275

rosid.ashidiq28@gmail.com

INTISARI

Minyak merupakan zat makanan yang penting untuk menjaga kesehatan tubuh manusia. Penggunaan berulang minyak goreng kelapa sawit akan mengalami kerusakan apabila mengalami pemanasan berulang, kontak dengan air, udara, dan logam. Kerusakan minyak dapat dicegah dengan menambahkan antioksidan, karena senyawa antioksidan ini dapat menghambat proses kerusakan minyak terutama oksidasi. Penelitian ini menggunakan ekstrak bawang merah sebagai antioksidan alami.

Minyak goreng kelapa sawit sebelum digunakan untuk penggorengan ditetapkan sebagai kontrol tanpa penyimpanan 24 jam (P0) dan dengan penyimpanan 24 jam (P024). Minyak goreng kelapa sawit digunakan untuk menggoreng tempe dengan pengulangan penggorengan pertama, kedua, dan ketiga. Perlakuan yang diberikan dengan penambahan ekstrak bawang merah dan tanpa ekstrak bawang merah. Penetapan bilangan peroksida pada penggunaan berulang minyak goreng kelapa sawit dilakukan dengan metode Iodometri.

Hasil penelitian diperoleh bilangan peroksida pada minyak goreng kelapa sawit sebagai kontrol tanpa penyimpanan 24 jam (P0) dan Kontrol dengan penyimpanan 24 jam (P024) adalah 1,79 mek O₂/kg dan 2,92 mek O₂/kg, selanjutnya pada perlakuan minyak goreng kelapa sawit tanpa ekstrak bawang merah pada P1, P2, P3 adalah 9,72 mek O₂/kg, 11,11 mek O₂/kg, 12,35 mek O₂/kg, sedangkan pada perlakuan minyak goreng kelapa sawit dengan penambahan ekstrak bawang merah pada P1, P2, P3 adalah 5,29 mek O₂/kg, 6,63 mek O₂/kg, 9,19 mek O₂/kg. Berdasarkan hasil penelitian membuktikan bahwa terdapat pengaruh yang nyata antara minyak goreng kelapa sawit tanpa penambahan ekstrak bawang merah dan dengan penambahan ekstrak bawang merah.

Kata kunci : ekstrak bawang merah, minyak goreng kelapa sawit, bilangan peroksida

ABSTRACT

Oil is a food substances that is essential for maintaining the health of the human body. Repeated use of palm cooking oil will be damaged if affected by repeated heating, contact with water, air, and metal. Oil damage can be prevented by adding antioxidants, because it can inhibit the oxidation process, especially oil damage. This research uses shallot extract as a natural antioxidant.

Before palm cooking oil is used for frying, it is set as a control without 24 hours storage (P0) and with 24 hours of storage (P024). Palm cooking oil used to fry soybean cake with frying repetition first, second, and third. Treatments with the addition of shallot extract and without shallot extract. Determination of peroxide on the repeated use of palm cooking oil done by Iodometry method.

The results were obtained peroxide number on palm oil as a control without 24 hour storage (P0) and control the storage of 24 hours (P024) is 1.79 meq O₂ / kg and 2.92 meq O₂ / kg, then the treatment of palm cooking oil without shallot extract at P1, P2, P3 was 9.72 meq O₂/ kg, 11.11 meq O₂ / kg, 12.35 meq O₂ / kg, while in treatment palm cooking oil with the addition of shallot extract P1, P2, P3 was 5.29 meq O₂ / kg, 6.63 meq O₂ / kg, 9.19 meq O₂ / kg. The results proved that there is a real influence among palm cooking oil without the addition of shallot extract and with the addition of shallot extract.

Keywords: shallot extract, palm cooking oil, peroxide value