

## INTISARI

**Sari, YE.L. 2014. Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Krupuk Ampas Tahu Sebelum dan Sesudah Digoreng. Program Studi D-III Analisis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi.**

Tahu merupakan bahan makanan yang dikonsumsi oleh seluruh lapisan masyarakat. Hal ini menyebabkan maraknya industri tahu yang menyebabkan melimpahnya limbah pengolahan tahu berupa ampas tahu. Ampas tahu ini dapat diolah menjadi kerupuk sebagai alternatif bahan pangan yang juga memiliki beberapa kandungan gizi. Ampas tahu dapat digunakan sebagai bahan baku kerupuk. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar asam lemak bebas pada krupuk limbah tahu sebelum dan sesudah dilakukan penggorengan.

Sampel krupuk ampas tahu sebelum dan sesudah digoreng dianalisis kadar lemak bebasnya dengan menggunakan metode titrasi alkalimetri.

Berdasarkan hasil percobaan di laboratorium, kadar asam lemak bebas pada krupuk ampas tahu sebelum dan sesudah digoreng dalam penelitian ini adalah 10,12% dan 12,55%. Kadar asam lemak bebas pada krupuk ampas tahu melebihi batas maksimal SNI 01-4308-1996 yaitu sebelum digoreng sebesar 1% dan sesudah digoreng sebesar 0,5%, sehingga tidak layak untuk dikonsumsi.

---

Kata kunci: Ampas Tahu, Kadar Asam Lemak Bebas, Alkalimetri