

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. KESIMPULAN**

1. Kadar asam lemak bebas yang ada di dalam minyak curah lebih besar dari pada minyak kemasan.
2. Kadar asam lemak bebas yang paling tinggi saat pemanasan ke 5 pada sampel minyak goreng curah (A) adalah 0,40% sedangkan pada sampel minyak goreng kemasan (B, C dan D) adalah 0,24%
3. Kadar asam lemak bebas yang terdapat pada minyak goreng curah sebelum pemanasan adalah 0,16% dan setelah pemanasan 1,2,3 adalah 0,20%; 0,22%; 0,25% memenuhi standar SNI sedangkan pemanasan 4,5 adalah 0,33%; 0,40% tidak memenuhi standar SNI. Minyak goreng kemasan sebelum pemanasan pada sampel B adalah 0,12% dan sesudah pemanasan 1,2,3,4,5 yaitu 0,14%; 0,15%; 0,17%; 0,21%; 0,24%; minyak goreng kemasan sebelum pemanasan pada sampel C adalah 0,12% dan sesudah pemanasan 1,2,3,4,5 yaitu 0,16%; 0,19%; 0,21%; 0,22%; 0,24%, minyak goreng kemasan sebelum pemanasan pada sampel D adalah 0,12% dan sesudah pemanasan 1,2,3,4,5 yaitu 0,14%; 0,16%; 0,18%; 0,21%; 0,24% sesuai dengan Standar Mutu Minyak Goreng (SNI 7709:2012)

**B. SARAN**

1. Dapat melanjutkan penelitian ini dengan metode lainGC-MS
2. Masyarakat dapat memilih minyak goreng yang baik dengan melihat warna yang lebih terang minyak goreng yang akan digunakan

## Daftar Pustaka

- Ardi, A. 2013. *Stabilisasi Minyak Goreng Menggunakan Mikroemulsi Ekstrak Kulit Jeruk*. Tesis. Yogyakarta. Program Pasca Sarjana Ilmu Pangan Universitas Gajah Mada
- Aminah, S. 2010. *Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe Pada Pengulangan Penggorengan*. Jurnal Pangan dan Gizi. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang. Vol. 01 No. 01
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Almatseir, 2013. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta:PT Gramedia Pustaka Umum..
- Badan Standarisasi Nasional. SNI – 3741 – 2013 ( Standart Mutu Minyak Goreng). Jakarta:Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI – 7709 – 2012 ( Standart Mutu Minyak Goreng). Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Chandra, A. D., & Cordova, H., 2012. *Rancangan Bangun Kontrol pH Berbasis Self Tuning PID Melalui Metode Adaptive Control*. Jurnal Teknik Pomits, 1-6.
- Cahyono, B. 2010, *Keamanan Mutu Pangan dan Penerapan Sistem Kuality Kontrol* . Diakses :[www.proseduralatpengujiankualitaskadar.com](http://www.proseduralatpengujiankualitaskadar.com)
- Hannum, J., Dkk. (2014). *Kadar N, P Daun dan Produksi Kelapa Sawit Melalui Penempatan TKKS Pada Rorak*. Jurnal Online Agroekoteknologi. 2(4):1279-1286.
- Hariyadi, P. 2014. *Mengenal Minyak Sawit dengan Beberapa Karakteristik Unggulnya*. Jakarta: Tim GAPKI (Gabungan Pengusaha Kelapa Sawit Indonesia).
- Hajar, E. W., & Mufidah, S. (2016). *Penurunan Asam Lemak Bebas pada Minyak Goreng Bekas Menggunakan Ampas Tahu untuk Pembuatan Sabun*. Jurnal Intregasi, 22-27.
- Ketaren. 2012. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan Edisi I*. Jakarta: UI Press.
- Kukuh, 2010. *Minyak Goreng yang Baik*. <http://www.kompasiana.com>. [Diakses 3/2011].

- Lempang, I. R., Fatimawali, & Pelealu, N. C. (2016). *Uji Kualitas Minyak Goreng Curah dan Minyak Goreng Kemasan di Manado*. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. Vol.2 No.12
- Mursalin, 2013. *Mempelajari Perilaku Fraksinasi Kering dan Kinetika Kristalisasi Minyak Kelapa*. Disertasi. Bogor. Program Pasca Sarjana Program Studi Ilmu Pangan Institut Pertanian Bogor
- Pardamean, M. 2014. *Mengelola Kebun dan Pabrik Kelapa Sawit secara Profesional*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Suleman, N. 2012. *Pemanfaatan Limbah Pemurnian Gliserol Hasil Samping Produksi Biodiesel dari Minyak Jelantah untuk Pembuatan Pupuk Potassium*. Penelitian Berorientasi Produk Dana PNBP. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Gorontalo.
- Suroso, A. S. 2013. *Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan: Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam dan Kadar Air*. Jakarta: Badan Litbangkes Kemenkes RI.
- Sopianti, D. S., Dkk. (2017). *Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas pada Minyak Goreng*. *Jurnal Katalisator*. Vol.2 No.2
- Yustinah. 2011. *Adsorbsi Minyak Goreng Bekas Menggunakan Arang Aktif dari Sabut Kelapa*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia. Yogyakarta

### Lampiran 1. Pembuatan larutan

- a. Larutan sekunder NaOH 0,05N sebanyak 2000 mL

$$\frac{\text{Volume}}{1000} \times \text{Normalitas} \times \frac{\text{Berat Molekul}}{\text{Valensi}}$$

$$\frac{2000}{1000} \times 0,05 \times \frac{40}{1} = 4 \text{ gram}$$

- b. Larutan primer H<sub>2</sub>C<sub>2</sub>O<sub>4</sub> sebanyak 50 mL

$$\frac{\text{Volume}}{1000} \times \text{Normalitas} \times \frac{\text{Berat Molekul}}{\text{Valensi}}$$

$$\frac{50}{1000} \times 0,05 \times \frac{126,07}{2} = 0,1576 \text{ gram}$$

- c. Penimbangan larutan primer

$$\begin{array}{lcl} \text{Kertas + zat} & = 0,4357 \text{ g} \\ \text{Kertas sisa} = & \underline{0,2772 \text{ g}} \\ & 0,1585 \text{ g} \end{array}$$

- d. Koreksi kadar

$$\frac{\text{Hasil penimbangan} \times N}{\text{Hasil perhitungan}}$$

$$\frac{0,1585 \times 0,05}{0,1576} = 0,0503 \text{ g}$$

**Lampiran 2. Standarisasi NaOH dengan H<sub>2</sub>C<sub>2</sub>O<sub>4</sub>**

Volume yang di dapat :

- I. 0,00 - 10,70 = 10,70 mL
- II. 0,00 - 10,70 = 10,70 mL
- III. 0,00 - 10,70 = 10,70 mL

Volume rata-rata 10,70 mL

$$V_1 \cdot N_1 = V_2 \cdot N_2$$

$$10 \times 0,0503 = 10,70 \times N$$

$$= 0,0470 N$$

### Lampiran 3. Perhitungan Asam Lemak Bebas pada minyak goreng

a. Minyak goreng curah (sampel A)

Pemanasan ke 0

$$\begin{aligned}
 1. & \frac{1,9 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0171 \times 1000} = 0,16\% \\
 2. & \frac{1,9 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0273 \times 1000} = 0,16\% \\
 3. & \frac{2,0 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0235 \times 1000} = 0,17\% \\
 \sum & = \frac{0,16 + 0,16 + 0,17}{3} = 0,17\%
 \end{aligned}$$

Pemanasan ke 1

$$\begin{aligned}
 1. & \frac{2,4 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0480 \times 1000} = 0,21\% \\
 2. & \frac{1,9 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0273 \times 1000} = 0,20\% \\
 3. & \frac{2,0 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0235 \times 1000} = 0,20\% \\
 \sum & = \frac{0,21 + 0,20 + 0,20}{3} = 0,20\%
 \end{aligned}$$

Pemanasan ke 2

$$\begin{aligned}
 1. & \frac{2,6 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0221 \times 1000} = 0,22\% \\
 2. & \frac{2,6 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0144 \times 1000} = 0,22\% \\
 3. & \frac{2,5 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0285 \times 1000} = 0,21\% \\
 \sum & = \frac{0,22 + 0,22 + 0,21}{3} = 0,22\%
 \end{aligned}$$

Pemanasan ke 3

$$\begin{aligned}
 1. & \frac{3,0 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0070 \times 1000} = 0,26\% \\
 2. & \frac{2,9 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0208 \times 1000} = 0,25\% \\
 3. & \frac{2,9 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0139 \times 1000} = 0,25\% \\
 \sum & = \frac{0,26 + 0,25 + 0,25}{3} = 0,25\%
 \end{aligned}$$

Pemanasan ke 4

$$\begin{aligned}
 1. & \frac{4,0 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0019 \times 1000} = 0,34\%
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 2. \quad & \frac{3,9 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0111 \times 1000} = 0,33\% \\
 3. \quad & \frac{3,9 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0313 \times 1000} = 0,33\% \\
 & \sum = \frac{0,34 + 0,33 + 0,33}{3} = 0,33\%
 \end{aligned}$$

Pemanasan ke. 5

$$\begin{aligned}
 1. \quad & \frac{4,7 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0082 \times 1000} = 0,40\% \\
 2. \quad & \frac{4,7 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0050 \times 1000} = 0,40\% \\
 3. \quad & \frac{4,6 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0200 \times 1000} = 0,39\% \\
 & \sum = \frac{0,40 + 0,40 + 0,39}{3} = 0,40\%
 \end{aligned}$$

- b. Minyak goreng kemasan (sampel B)

Pemanasan ke. 0

$$\begin{aligned}
 1. \quad & \frac{1,5 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0535 \times 1000} = 0,13\% \\
 2. \quad & \frac{1,4 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0979 \times 1000} = 0,12\% \\
 3. \quad & \frac{1,4 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0910 \times 1000} = 0,12\% \\
 & \sum = \frac{0,13 + 0,12 + 0,12}{3} = 0,12\%
 \end{aligned}$$

Pemanasan ke. 1

$$\begin{aligned}
 1. \quad & \frac{1,6 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0429 \times 1000} = 0,14\% \\
 2. \quad & \frac{1,6 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0489 \times 1000} = 0,14\% \\
 3. \quad & \frac{1,7 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0363 \times 1000} = 0,15\% \\
 & \sum = \frac{0,14 + 0,14 + 0,15}{3} = 0,14\%
 \end{aligned}$$

Pemanasan ke. 2

$$\begin{aligned}
 1. \quad & \frac{1,8 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0361 \times 1000} = 0,15\% \\
 2. \quad & \frac{1,8 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0240 \times 1000} = 0,15\% \\
 3. \quad & \frac{1,8 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0244 \times 1000} = 0,15\%
 \end{aligned}$$

$$\sum = \frac{0,15 + 0,15 + 0,15}{3} = 0,15 \%$$

Pemanasan ke. 3

1.  $\frac{2,0 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0137 \times 1000} = 0,17\%$
2.  $\frac{1,9 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0128 \times 1000} = 0,16\%$
3.  $\frac{2,0 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0118 \times 1000} = 0,17\%$   
 $\sum = \frac{0,17 + 0,16 + 0,17}{3} = 0,17 \%$

Pemanasan ke 4

1.  $\frac{2,4 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0269 \times 1000} = 0,21\%$
2.  $\frac{2,4 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0464 \times 1000} = 0,21\%$
3.  $\frac{2,4 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0362 \times 1000} = 0,21\%$   
 $\sum = \frac{0,21 + 0,21 + 0,21}{3} = 0,21 \%$

Pemanasan ke. 5

1.  $\frac{2,8 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0241 \times 1000} = 0,24\%$
2.  $\frac{2,8 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0244 \times 1000} = 0,24\%$
3.  $\frac{2,9 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0348 \times 1000} = 0,25\%$   
 $\sum = \frac{0,24 + 0,24 + 0,25}{3} = 0,24 \%$

c. Minyak goreng kemasan (sampel C)

Pemanasan ke. 0

1.  $\frac{1,7 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0120 \times 1000} = 0,15\%$
2.  $\frac{1,6 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0010 \times 1000} = 0,14\%$
3.  $\frac{1,6 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0064 \times 1000} = 0,14\%$   
 $\sum = \frac{0,15 + 0,14 + 0,14}{3} = 0,14 \%$

Pemanasan ke. 1

$$\begin{aligned}
 1. \frac{1,9 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0135 \times 1000} &= 0,16\% \\
 2. \frac{1,9 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0007 \times 1000} &= 0,16\% \\
 3. \frac{1,9 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0064 \times 1000} &= 0,16\% \\
 \sum = \frac{0,16 + 0,16 + 0,16}{3} &= 0,16\%
 \end{aligned}$$

Pemanasan ke. 2

$$\begin{aligned}
 1. \frac{2,2 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0157 \times 1000} &= 0,19\% \\
 2. \frac{2,2 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0021 \times 1000} &= 0,19\% \\
 3. \frac{2,2 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0282 \times 1000} &= 0,19\% \\
 \sum = \frac{0,19 + 0,19 + 0,19}{3} &= 0,19\%
 \end{aligned}$$

Pemanasab ke. 3

$$\begin{aligned}
 1. \frac{2,5 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0089 \times 1000} &= 0,21\% \\
 2. \frac{2,4 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0604 \times 1000} &= 0,21\% \\
 3. \frac{2,4 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0819 \times 1000} &= 0,21\% \\
 \sum = \frac{0,21 + 0,21 + 0,21}{3} &= 0,21\%
 \end{aligned}$$

Pemanasan ke. 4

$$\begin{aligned}
 1. \frac{2,7 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,55241 \times 1000} &= 0,22\% \\
 2. \frac{2,6 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,3025 \times 1000} &= 0,22\% \\
 3. \frac{2,6 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,2460 \times 1000} &= 0,22\% \\
 \sum = \frac{0,22 + 0,22 + 0,22}{3} &= 0,22\%
 \end{aligned}$$

Pemanasan ke. 5

$$\begin{aligned}
 1. \frac{2,8 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0037 \times 1000} &= 0,24\% \\
 2. \frac{2,9 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0098 \times 1000} &= 0,25\%
 \end{aligned}$$

$$3. \frac{2,8 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0272 \times 1000} = 0,24\%$$

$$\sum = \frac{0,24 + 0,25 + 0,24}{3} = 0,24 \%$$

d. Minyak goreng kemasan (sampel D)

Pemanasan ke. 0

$$1. \frac{1,4 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0161 \times 1000} = 0,12\%$$

$$2. \frac{1,4 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0158 \times 1000} = 0,12\%$$

$$3. \frac{1,4 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0220 \times 1000} = 0,12\%$$

$$\sum = \frac{0,12 + 0,12 + 0,12}{3} = 0,12 \%$$

Pemanasan ke. 1

$$1. \frac{1,6 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0094 \times 1000} = 0,14\%$$

$$2. \frac{1,6 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0178 \times 1000} = 0,14\%$$

$$3. \frac{1,6 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0126 \times 1000} = 0,14\%$$

$$\sum = \frac{0,14 + 0,14 + 0,14}{3} = 0,14 \%$$

Pemanasan ke. 2

$$1. \frac{1,9 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0145 \times 1000} = 0,16\%$$

$$2. \frac{1,9 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0092 \times 1000} = 0,16\%$$

$$3. \frac{1,9 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0209 \times 1000} = 0,16\%$$

$$\sum = \frac{0,16 + 0,16 + 0,16}{3} = 0,16 \%$$

Pemanasan ke. 3

$$1. \frac{2,1 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0229 \times 1000} = 0,18\%$$

$$2. \frac{2,1 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0137 \times 1000} = 0,18\%$$

$$3. \frac{2,9 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0111 \times 1000} = 0,18\%$$

$$\sum = \frac{0,18 + 0,18 + 0,18}{3} = 0,18 \%$$

Pemanasan ke. 4

$$\begin{aligned}1. \frac{2,5 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0305 \times 1000} &= 0,21\% \\2. \frac{2,5 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0141 \times 1000} &= 0,21\% \\3. \frac{2,5 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0143 \times 1000} &= 0,21\% \\\sum = \frac{0,24 + 0,24 + 0,25}{3} &= 0,24 \% \end{aligned}$$

Pemanasan ke. 5

$$\begin{aligned}1. \frac{2,8 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0319 \times 1000} &= 0,24\% \\2. \frac{2,8 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0510 \times 1000} &= 0,24\% \\3. \frac{2,8 \times 0,0470 \times 256 \times 100\%}{14,0221 \times 1000} &= 0,25\% \\\sum = \frac{0,24 + 0,24 + 0,24}{3} &= 0,24 \% \end{aligned}$$

**Lampiran 4. Suhu pada minyak goreng**

a. Minyak goreng curah (sampel A)

Pemanasan ke. 0

1. Suhu 42°C

2. Suhu 43°C

3. Suhu 42°C

$$\frac{\sum 42 + 43 + 42}{3} = 42^{\circ}\text{C}$$

Pemanasan ke. 1

1. Suhu 161°C

2. Suhu 160°C

3. Suhu 160°C

$$\frac{\sum 160 + 161 + 160}{3} = 160^{\circ}\text{C}$$

Pemanasan ke. 2

1. Suhu 160°C

2. Suhu 160°C

3. Suhu 160°C

$$\frac{\sum 160 + 160 + 160}{3} = 160^{\circ}\text{C}$$

Pemanasan ke. 3

1. Suhu 160°C

2. Suhu 160°C

3. Suhu 160°C

$$\frac{\sum 160 + 160 + 160}{3} = 160^{\circ}\text{C}$$

Pemanasan ke. 4

1. Suhu 161°C

2. Suhu 160°C

3. Suhu 160°C

$$\frac{\sum 160 + 161 + 160}{3} = 160^{\circ}\text{C}$$

Pemanasan ke. 5

1. Suhu 161°C

2. Suhu 160°C

3. Suhu 160°C

$$\frac{\sum 160 + 161 + 160}{3} = 160^{\circ}\text{C}$$

b. Minyak goreng kemasan (sampel B)

Pemanasan ke. 0

1. Suhu 41°C
  2. Suhu 40°C
  3. Suhu 40°C
- $$\sum \frac{41 + 40 + 40}{3} = 40°C$$

Pemanasan ke. 1

1. Suhu 160°C
  2. Suhu 160°C
  3. Suhu 160°C
- $$\sum \frac{160 + 160 + 160}{3} = 160°C$$

Pemanasan ke. 2

1. Suhu 161°C
  2. Suhu 160°C
  3. Suhu 160°C
- $$\sum \frac{160 + 161 + 160}{3} = 160°C$$

Pemanasan ke. 3

1. Suhu 161°C
  2. Suhu 160°C
  3. Suhu 160°C
- $$\sum \frac{160 + 161 + 160}{3} = 160°C$$

Pemanasan ke. 4

1. Suhu 160°C
  2. Suhu 160°C
  3. Suhu 160°C
- $$\sum \frac{160 + 160 + 160}{3} = 160°C$$

Pemanasan ke. 5

1. Suhu 161°C
  2. Suhu 160°C
  3. Suhu 160°C
- $$\sum \frac{160 + 161 + 160}{3} = 160°C$$

c. Minyak goreng kemasan (sampel C)

Pemanasan ke. 0

1. Suhu 42°C
  2. Suhu 41°C
  3. Suhu 42°C
- $$\sum \frac{42 + 41 + 42}{3} = 42^\circ\text{C}$$

Pemanasan ke. 1

1. Suhu 161°C
  2. Suhu 160°C
  3. Suhu 160°C
- $$\sum \frac{160 + 161 + 160}{3} = 160^\circ\text{C}$$

Pemanasan ke. 2

1. Suhu 160°C
  2. Suhu 160°C
  3. Suhu 160°C
- $$\sum \frac{160 + 160 + 160}{3} = 160^\circ\text{C}$$

Pemanasan ke. 3

1. Suhu 160°C
  2. Suhu 160°C
  3. Suhu 160°C
- $$\sum \frac{160 + 160 + 160}{3} = 160^\circ\text{C}$$

Pemanasan ke. 4

1. Suhu 161°C
  2. Suhu 160°C
  3. Suhu 160°C
- $$\sum \frac{160 + 161 + 160}{3} = 160^\circ\text{C}$$

Pemanasan ke. 5

1. Suhu 161°C
  2. Suhu 160°C
  3. Suhu 160°C
- $$\sum \frac{160 + 161 + 160}{3} = 160^\circ\text{C}$$

d. Minyak goreng kemasan (sampel D)

Pemanasan ke. 0

1. Suhu 41°C
  2. Suhu 40°C
  3. Suhu 40°C
- $$\sum \frac{41 + 40 + 40}{3} = 40^\circ\text{C}$$

Pemanasan ke. 1

1. Suhu 161°C
  2. Suhu 160°C
  3. Suhu 160°C
- $$\sum \frac{160 + 161 + 160}{3} = 160^\circ\text{C}$$

Pemanasan ke. 2

1. Suhu 160°C
  2. Suhu 160°C
  3. Suhu 160°C
- $$\sum \frac{160 + 160 + 160}{3} = 160^\circ\text{C}$$

Pemanasan ke. 3

1. Suhu 161°C
  2. Suhu 160°C
  3. Suhu 160°C
- $$\sum \frac{160 + 161 + 160}{3} = 160^\circ\text{C}$$

Pemanasan ke. 4

1. Suhu 161°C
  2. Suhu 160°C
  3. Suhu 160°C
- $$\sum \frac{160 + 161 + 160}{3} = 160^\circ\text{C}$$

Pemanasan ke. 5

1. Suhu 160°C
  2. Suhu 160°C
  3. Suhu 160°C
- $$\sum \frac{160 + 160 + 160}{3} = 160^\circ\text{C}$$

**Lampiran 5. Gambar sampel yang digunakan**

No	Gambar sampel	Kode sampel
1.		Sampel A
2.		Sampel B
3.		Sampel C
4.		Sampel D

**Lampiran 6. Gambar alat dan reagen yang digunakan**

Gambar		
 <b>NaOH 0,05 N</b>	 <b>Indikator PP 1%</b>	
 <b>hasil titrasi</b>	 <b>untuk pemanasan minyak</b>	
 <b>labu takar</b>	 <b>erlenmeyer</b>	
 <b>thermometer</b>	 <b>pipet volume</b>	