

INTISARI

Priskila, G. 2019. *Analisis bilangan peroksida dan asam lemak bebas dalam minyak goreng curah tidak bermerek di pasar tradisional di kecamatan Jebres, Surakarta*. Karya Tulis Ilmiah, Program studi D-III Analisis Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Setia Budi Surakarta.

Pembimbing : Ir. Petrus Darmawan, S.T., M.T.

Minyak goreng curah tidak bermerek banyak dijual dipasar tradisional dengan harga yang murah, minyak goreng yang dijual dipasaran harus memenuhi mutu yang ditetapkan oleh pemerintah. Minyak goreng yang tidak memenuhi persyaratan akan berdampak bagi kesehatan. Parameter yang digunakan untuk menentukan kualitas minyak goreng antara lain adalah kandungan asam lemak bebas dan bilangan peroksida. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui kadar asam lemak bebas dan bilangan peroksida dalam minyak goreng curah tidak bermerek dan untuk mengetahui apakah minyak goreng curah tidak bermerek tersebut sudah memenuhi batas maksimum SNI 7702:2012.

Penentuan asam lemak bebas dilakukan dengan metode alkalimetri menggunakan etanol 95% netral dan indikator PP 1 % kemudian di titrasi larutan standar NaOH sampai warna merah muda. Penetapan bilangan peroksida dilakukan dengan metode iodometri dengan penambahan asam asetat glasial : isookta dan KI jenuh dan dititrasi dengan larutan natrium tiosulfat dan ditambahkan indikator amylum 1% sampai warna hilang.

Jika dibandingkan dengan batas maksimum kandungan bilangan peroksida dan asam lemak bebas pada minyak goreng curah tidak bermerek yang dijual di pasar tradisional Kecamatan Jebres Surakarta untuk parameter asam lemak bebas telah memenuhi syarat sedangkan untuk bilangan peroksida terdapat 1 sampel yang memenuhi syarat dari ke tujuh sampel, yaitu sampel pasar E.

Kata kunci : asam lemak bebas, bilangan peroksida, minyak goreng curah