

## ABSTRAK

**Galih Setiyadi, 2015. Penentuan Bilangan Perokside Minyak Jelantah Pada Pedagang Gorengan Di Kelurahan Mojosongo Surakarta. Karya Tulis Ilmiah. Program Studi D-III Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi Surakarta.**

Minyak mempunyai nilai ekonomi yang tinggi dan dikenal secara luas sebagai medium penghantar panas, menambah cita rasa gizi, dan aroma dalam menggoreng. Minyak jelantah merupakan minyak bekas pemakaian rumah tangga umumnya, dapat digunakan kembali untuk keperluan kuliner, akan tetapi bila ditinjau dari komposisi kimianya, minyak jelantah mengandung senyawa-senyawa yang bersifat karsinogenik, yang terjadi selama proses penggorengan.

Penentuan bilangan perokside minyak goreng jelantah yang digunakan oleh para pedagang gorengan di Kelurahan Mojosongo Surakarta. Penelitian penentuan angka perokside dilakukan menggunakan metode iodometri yaitu berdasarkan jumlah iodine yang dibebaskan setelah penambahan larutan KI dan  $H_2SO_4$  Iodine yang dibebaskan dititrasikan dengan  $Na_2S_2O_3$  kemudian ditambahkan dengan larutan amyrum 1% sampai tidak berwarna.

Hasil penelitian bilangan perokside menggunakan metode iodometri diperoleh dalam minyak goreng jelantah. Pada sampel di Jalan Letjen Jendral Sutoyo dengan kode sampel A<sub>1</sub>, A<sub>2</sub>, A<sub>3</sub>, A<sub>4</sub>, berturut-turut adalah 0,120 mg oksigen/100 gram; 0,302 mg oksigen/100 gram; 0,659 mg oksigen/100 gram; 1,562 mg oksigen/100 gram. Pada sampel di Jalan Sumpah Pemuda dengan kode sampel B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>3</sub>, B<sub>4</sub>, berturut-turut adalah 0,298 mg oksigen/100 gram; 0,486 oksigen/100 gram; 0,848 mg oksigen/100 gram; 1,212 mg oksigen/100 gram. Pada sampel di Jalan Tangkuban Perahu dengan kode sampel C<sub>1</sub>, C<sub>2</sub>, C<sub>3</sub>, C<sub>4</sub>, berturut-turut adalah 0,303 mg oksigen/100 gram; 0,667 mg oksigen/100 gram; 0,849 mg oksigen/100 gram; 1,754 mg oksigen/100 gram. Berdasarkan hasil penelitian pada sampel X n (sampel X dengan penggorengan ke-n) minyak goreng jelantah dapat disimpulkan bahwa pada penggorengan frekuensi keempat minyak goreng jelantah tidak memenuhi syarat SNI 7321. 2008 tentang syarat mutu minyak goreng.

Kata kunci : minyak jelantah. bilangan peroksidra.