

INTISARI

Sina Murti, Ragas Fitria 2014. *Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas dan Angka Peroksida pada Minyak Kelapa Hasil Olahan Tradisional dan Hasil Olahan dengan Penambahan *Saccharomyces cerevisiae. Karya Tulis Ilmiah. Program Studi D-III Analisis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi. Pembimbing : Dra. Nur Hidayati, M. Pd.**

Minyak merupakan zat makanan yang penting untuk menjaga tubuh manusia, dan juga merupakan sumber energi yang efektif dibandingkan dengan karbohidrat dan protein. Minyak mempunyai nilai ekonomi yang tinggi dan dikenal secara luas sebagai medium penghantar panas, menambah cita rasa, gizi dan aroma dalam menggoreng. Jenis minyak dapat dibedakan antara yang satu dengan yang lainnya berdasarkan sifat-sifatnya. Pengujian kualitas minyak tersebut diantaranya dengan menentukan kadar asam lemak bebas dan angka peroksida.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya kadar asam lemak bebas dan angka peroksida pada minyak kelapa hasil olahan tradisional dan hasil olahan dengan penambahan *Saccharomyces cerevisiae* (konsentrasi 0%, 2%, 4%, 6%, dan 8%). Penelitian penentuan kadar asam lemak bebas dilakukan menggunakan metode alkalimetri. Sedangkan penentuan angka peroksida dilakukan menggunakan metode iodometri yaitu berdasarkan jumlah iodine yang dibebaskan setelah ditambahkan KI, kemudian iodine yang dibebaskan dititrasi dengan $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh kadar asam lemak bebas pada minyak kelapa hasil olahan tradisional = 0,95% dan kadar asam lemak bebas pada minyak kelapa hasil olahan dengan penambahan *Saccharomyces cerevisiae* (konsentrasi 0%, 2%, 4%, 6%, dan 8%) berturut-turut adalah (0,71%, 0,63%, 0,62%, 0,57%, dan 0,50%). Sedangkan angka peroksida pada minyak kelapa hasil olahan tradisional = 0,88 mg oksigen/100 g bahan dan angka peroksida pada minyak kelapa hasil olahan dengan penambahan *Saccharomyces cerevisiae* (konsentrasi 0%, 2%, 4%, 6%, dan 8%) berturut-turut adalah (0,80 ; 0,68; 0,61; 0,50; dan 0,44 mg/100 g bahan). Kedua minyak tersebut memenuhi syarat SNI 7381:2008.

Kata kunci : Kadar Asam Lemak Bebas dan Angka Peroksida, Minyak Kelapa, *Saccharomyces cerevisiae*.