

INTISARI

MAHMUDAH, K., 2019, PENETAPAN KADAR ASAM LEMAK BEBAS (ALB) PADA MINYAK GORENG KEMASAN DAN MINYAK GORENG CURAH DENGAN PERLAKUAN BERDASARKAN LAMA WAKTU PEMANASAN, KARYA TULIS ILMIAH, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA.

Minyak goreng merupakan salah satu bahan yang dibutuhkan masyarakat terutama ibu rumah tangga dan terbuat dari kelapa sawit. Asam lemak bebas tidak lepas dengan minyak goreng yang menyebabkan pengaruh buruk bagi manusia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar asam lemak bebas (ALB) pada minyak goreng kemasan dan minyak goreng curah dengan perlakuan berdasarkan lama waktu pemanasan.

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini yaitu minyak goreng curah yang diambil dari pasar Mojosoongo, Surakarta dan 3 sampel minyak goreng kemasan yang dijual di Supermarket Surakarta pada bulan Januari 2019. Metode penelitian ini menggunakan titrasi asam basa. Waktu yang digunakan saat analisis adalah 0', 15', 30', 45', 60', 75' pada suhu 160°C dan membandingkan kadar dengan Standar Mutu minyak goreng (SNI 7709:2012).

Hasil penelitian ini menunjukkan kadar asam lemak bebas pada minyak goreng, sampel A pemanasan ke0,1,2,3 adalah 0,16%; 0,20%; 0,22%; 0,25% sesuai dengan SNI sedangkan pemanasan ke 4,5 adalah 0,33%; 0,40% tidak memenuhi standar SNI. Sampel B pemanasan ke0,1,2,3,4,5 yaitu 0,12%; 0,14%; 0,15%; 0,17%; 0,21%; 0,24%, Sampel C pemanasan ke0,1,2,3,4,5 yaitu 0,12%;0,16%; 0,19%;0,21%; 0,22%; 0,24%, Sampel D pemanasan ke0,1,2,3,4,5 yaitu 0,12%; 0,14%; 0,16%; 0,18%; 0,21%; 0,24% sesuai dengan Standar Mutu Minyak Goreng (SNI 7709:2012) .

Kata kunci : minyak goreng, asam lemak bebas, titrasi asam basa, SNI

ABSTRAK

MAHMUDAH, K., 2019, DETERMINATION OF THE FREE FATTY ACID (FFA) LEVELS IN COOKING OIL BULK PACKAGING AND COOKING OIL TREATMENT BASED ON TIME WITH HEATING, WRITINGS SCIENTIFIC, FACULTY OF PHARMACY, UNIVERSITY SETIA BUDI, SURAKARTA.

Cooking oil is one of the ingredients needed by the community, especially housewives and made from oil palm. Free fatty acids are not separated from cooking oil which causes bad effects on humans. This study aims to determine the levels of free fatty acids (FFA) in packaged cooking oil and bulk cooking oil by treatment based on heating time .

This study uses the sample used in this study, bulk cooking oil taken from the markets of Mojosoongo, Surakarta and 3 samples of packaged cooking oil which are sold in Surakarta Supermarket in January 2019. This research method uses acid base titration. The time used for analysis is 0 ', 15', 30 ', 45', 60 ', 75' at 160 °C and compares the levels with the Cooking Oil Quality Standards (SNI 7709: 2012).

The results of this study indicate the levels of free fatty acids in cooking oil, sample A heating to 0,1,2,3 is 0,16%; 0,20%; 0,22%; 0,25% according to SNI while heating to 4, 5 is 0,33%; 0,40% does not meet SNI standards. Sample B warmed up to 0,1,2,3,4,5 which were 0,12%; 0,14%; 0,15%; 0,17%; 0,21%; 0,24%, Sample C warmed up to 0,1,2,3,4,5 which is 0,12%; 0,16%; 0,19%; 0,21%; 0,22%; 0,24%; Sample D warms up to 0,1,2, 3,4,5 which is 0,12%; 0,14%; 0,16%; 0,18%; 0,21%; 0,24% according to the Cooking Oil Quality Standards (SNI 7709: 2012).

Keywords: cooking oil, free fatty acids, acid base titration, SNI