

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada saat ini pola kehidupan masyarakat semakin modern, hal ini menjadikan pola makan dan kebutuhan yang berbeda. Sehingga mereka menginginkan suatu kemudahan dan kepraktisan, termasuk dalam pemenuhan kebutuhan pangan dengan makanan yang cepat saji. Hal tersebut tentu sangat menguntungkan, ditinjau dari sudut pandang yang begitu beragamnya konsumsi pangan. Dengan demikian kita akan terhindar dari ketergantungan pada suatu bahan pangan pokok saja. Akhir- akhir ini semakin banyak orang yang memilih makanan cepat saji, diantaranya adalah mie (Astawan, 2008).

Mie banyak dikonsumsi oleh hampir seluruh masyarakat Indonesia baik dari kalangan anak- anak hingga orang tua. Hal ini dikarenakan mie mudah didapatkan dan mudah dalam penyajiannya, sebagai contoh mie instant yaitu cukup dengan dimasak atau diseduh dengan air mendidih selama 3- 4 menit. Dan hal ini juga didukung oleh berbagai keunggulan yang dimiliki mie terutama dalam hal rasa, yang memiliki berbagai macam pilihan, tekstur dan kenampakan yang menarik, harga terjangkau, praktis dalam pengolahannya, serta memiliki kandungan gizi yang cukup baik. Kelebihan lain mie instan adalah keragaman rasa yang ditawarkan produsen. Keragaman rasa ditimbulkan dari berbagai oleh jenis bumbu yang ditambahkan. Rasa konvensional yang biasa dijumpai adalah soto, ayam bawang, kari, goreng dan bakso (Ritantiyah, 2010).

Didalam kemasan mie instan sudah dilengkapi dengan berbagai bumbu pelengkap untuk mendapatkan varian rasa yang di gemari masyarakat. Salah satunya adalah bumbu minyak yang berfungsi sebagai penambah rasa gurih dan penambah kalori bahan pangan. Mutu minyak dalam mie instan dapat ditentukan pada kandungan asam lemak bebas yang terdapat didalamnya. Keberadaan asam lemak bebas ini biasanya dijadikan indikator awal terjadinya kerusakan minyak atau lemak, dalam bahan pangan, asam lemak dengan kadar besar akan mengakibatkan rasa yang tidak lezat, bau tengik, dan dapat membahayakan tubuh (Ketaren, 1986).

Lemak dan minyak merupakan bagian dari kelompok lipid, yaitu kelompok lipid sederhana yang disusun oleh dua komponen utama, yaitu asam lemak dan gliserin. Dalam proses pengolahan pangan dan bagi konsumsi manusia, kelompok lemak dan minyak adalah yang paling banyak digunakan sehingga sering disebut *edible fats / oils* atau *edible lipid*. Komposisi asam lemak penyusunnya, stuktur kristal, sifat leleh, dan kemampuannya untuk berinteraksi dengan senyawa non-lipid lain sangat penting dalam mempengaruhi sifat fungsionalnya dalam produk pangan. Selama pengolahan, penyimpanan, dan distribusi pangan, lemak dan minyak dapat mengalami perubahan kimia dan juga dapat bereaksi dengan komponen pangan lain yang dapat menghasilkan perubahan mutu produk pangan yang diinginkan atau tidak diinginkan (Kusnandar F, 2010).

Asam lemak bebas adalah jumlah asam lemak dalam sampel dan merupakan parameter mutu minyak / lemak atau produk pangan yang mengandung lemak atau minyak (winarno, 2004). Asam lemak bebas diperoleh

dari proses hidrolisa, yaitu penguraian lemak atau trigliserida oleh molekul air yang menghasilkan asam lemak bebas dan gliserol. Asam lemak bebas terbentuk karena proses oksidasi dan hidrolisa enzim selama pengolahan dan penyimpanan. Dalam bahan pangan, asam lemak dengan kadar lebih besar dari 0,2% dari berat lemak akan mengakibatkan rasa yang tidak diinginkan dan dapat meracuni tubuh (Sudarmadji, 1989; Ketaren, 1986). Didalam minyak bumbu mie instan mempunyai kandungan asam lemak dan apabila asam lemak bebas melebihi ambang batas akan bersifat racun dan akan meningkatkan kolesterol dalam darah yang dapat membahayakan kesehatan (Suarya, P, 2008).

Minyak bumbu pada mie instan atau yang biasanya disebut dengan minyak nabati lama – lama akan meningkatkan kadar asam lemak bebas dalam minyak. Minyak nabati dengan kadar asam lemak bebas yang tinggi akan berbahaya bagi kesehatan, seperti deposit lemak yang tidak normal, kanker, kontrol tidak sempurna pada pusat syaraf (kentaren, 1986).

Jaringan lemak melepaskan asam lemak bebas dan gliserol ke dalam darah, di mana asam lemak tersebut diangkut dengan albumin ke hampir semua organ. Dilain pihak, gliserol berjalan terutama ke dalam hati dan sedikit ke dalam ginjal; hanya jaringan-jaringan ini tempatnya dapat digunakan. Proporsi asam lemak bebas yang lebih besar dalam sirkulasi dikonversi menjadi badan-badan keton, yang merupakan prinsip dalam hati. Badan-badan keton adalah bentuk energi yang lebih larut dalam air dari pada asam lemak (Linder, 1992).

Asam lemak bebas terbentuk karena proses oksidasi, dan hidrolisa enzim selama pengolahan dan penyimpanan. Dalam bahan pangan, asam lemak dengan kadar lebih besar dari berat lemak akan mengakibatkan rasa yang tidak diinginkan

dan kadang-kadang dapat meracuni tubuh. Kadar kolesterol darah yang meningkat berpengaruh tidak baik untuk jantung dan pembuluh darah telah diketahui luas oleh masyarakat (Almatsier, 2002). Sehingga penulis melakukan penelitian dengan judul “Analisa kadar asam lemak bebas pada minyak bumbu (yang tidak dipisahkan) mie instan bermerk”.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “berapakah kadar asam lemak bebas pada minyak bumbu mie instan bermerk?”

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar asam lemak bebas yang ada pada minyak dalam bumbu mie instan bermerk yang dijual disupermarket wilayah Mulyosari Surabaya.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

Untuk menambah ilmu pengetahuan tentang kadar asam lemak bebas pada minyak bumbu mie instan bermerk.

1.4.2 Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi tentang bahaya dan dampak yang ditimbulkan oleh asam lemak bebas yang terdapat dalam minyak bumbu mie instan bermerk.

1.4.3 Bagi Institusi

Dapat memberikan informasi dan pengetahuan tentang asam lemak bebas pada minyak bumbu mie instan bermerk.