

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu dari sembilan bahan pokok yang dikonsumsi oleh seluruh lapisan masyarakat ialah minyak goreng. Minyak goreng adalah minyak yang berasal dari lemak tumbuhan atau hewan yang dimurnikan, berbentuk cair dalam suhu kamar dan biasanya digunakan untuk menggoreng makanan. Minyak goreng dari tumbuhan dihasilkan dari tanaman seperti kelapa, biji-bijian, kacang-kacangan, jagung dan kedelai (Ketaren, 1986).

Minyak yang baik adalah minyak yang mengandung asam lemak tak jenuh yang lebih banyak dibandingkan dengan kandungan asam lemak jenuhnya. Setelah penggorengan berkali-kali, asam lemak yang terkandung dalam minyak akan semakin jenuh. Dengan demikian minyak tersebut dapat dikatakan telah rusak atau dapat disebut minyak jelantah. (Ketaren, 2007)

Minyak goreng dapat digunakan hingga 3 - 4 kali penggorengan. Jika digunakan berulang kali, minyak akan berubah warna. Apabila minyak goreng digunakan berulang kali maka akan terjadi kerusakan dalam minyak, hal ini sering ditandai dengan terjadinya perubahan bau dalam minyak yaitu berupa bau tengik. Salah satu parameter terpenting dalam pengukuran tingkat kerusakan minyak adalah dengan menentukan bilangan peroksida. Kerusakan minyak dapat terjadi karena berbagai faktor salah satu diantaranya adalah suhu atau panas.

Pertumbuhan jumlah penduduk, serta perkembangan industri, restoran, dan usaha *fastfood* akan menyebabkan dihasilkannya minyak goreng bekas dalam jumlah yang cukup banyak. Minyak goreng bekas ini apabila dikonsumsi dapat menimbulkan penyakit yang membuat tubuh kita kurang sehat dan stamina menurun. Namun apabila minyak goreng bekas tersebut dibuang sangatlah tidak efisien dan mencemari lingkungan. Minyak goreng bekas usaha *fastfood* inilah yang sering digunakan oleh pedagang penyetan (Rohman, 2007).

Minyak jelantah memiliki kandungan peroksida yang tinggi, hal ini bisa terjadi salah satunya disebabkan oleh pemanasan yang melebihi standart. Standart proses penggorengan normalnya berada dalam suhu 177- 221°C. sedangkan kebanyakan orang justru menggunakan minyak goreng pada suhu 200 – 300°C.

Minyak goreng dengan kadar peroksida yang sudah melebihi standart memiliki endapan yang relatif tebal, keruh, berbuih sehingga membuat minyak goreng lebih kental dari pada kadar peroksidanya masih sesuai standart. Standart mutu menurut SNI menyebutkan kriteria minyak goreng yang baik digunakan adalah yang berwarna muda dan jernih, serta baunya normal dan tidak tengik, bau minyak goreng yang memiliki kadar peroksida melebihi standart baunya terasa tengik jika dicium, tingkat ketengikan minyak goreng berbanding lurus dengan jumlah kadar peroksida (Sudarmadji, Slamet, *et. al.* 2003).

Penggunaan Minyak yang berulang-ulang akan menyebabkan oksidasi asam lemak tidak jenuh yang kemudian membentuk gugus peroksida serta akan mengalami penurunan mutu diantaranya warna, kekentalan, angka peroksida dan angka asam. (Birowo, 2000)

Asam lemak bebas merupakan bagian dari oksidasi dan hidrolisis enzim selama pengolahan dan penyimpanan minyak goreng. Semakin besar angka asam maka diartikan kandungan asam lemak bebas semakin tinggi, besarnya asam lemak bebas yang terkandung dimakanan dapat membahayakan kesehatan, seperti berpengaruh terhadap lemak darah yang kemudian dapat menimbulkan kegemukan (Fauziah, dkk, 2013).

Pada minyak jelantah kadar asam lemak jenuh cenderung meningkat. Minyak jelantah dengan kadar asam lemak jenuh yang tinggi akan mengakibatkan makanan yang digoreng menjadi berbahaya bagi kesehatan, seperti deposit lemak yang tidak normal, kanker, kontrol tidak sempurna pada pusat syaraf (Djarmiko dan Widjaja, 1973, Ketaren, 1986).

Penggunaan minyak goreng bekas tidak baik untuk kesehatan karena kualitas minyak sudah turun. Minyak goreng bekas telah mengalami kerusakan, yang menyebabkan minyak lebih kental, berbusa, berasap serta hasilkan rasa, warna coklat dan bau yang tidak disukai. Oleh karena itu perlu adanya usaha efisiensi pengolahan minyak goreng bekas agar dapat diharapkan kembali untuk kebutuhan lainnya. (Djarmiko dan Widjaja , 1973)

Namun kenyataannya Masyarakat masih sering menggunakan minyak goreng berulang - ulang dengan tujuan ekonomis. Terutama pada pedagang penyetan, penggunaan minyak goreng bekas lebih menguntungkan dan menghemat biaya, akan tetapi membahayakan kesehatan karena mengandung peroksida dan asam lemak bebas yang melebihi ambang batas, yang bersifat racun, peroksida dalam sistem peredaran darah mengakibatkan kebutuhan vitamin E menjadi besar.

Berdasarkan uraian diatas maka penelitian ini dilakukan dengan judul “ Analisa bilangan peroksida pada minyak goreng yang digunakan pedagang penyetan di Sutorejo.

1.2 Rumusan Masalah

Perumusan masalah dalam penelitian ini adalah “ bagaimana kadar bilangan peroksida dan bilangan asam pada minyak goreng yang digunakan pedagang disutorejo ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. untuk mengetahui bilangan peroksida pada minyak goreng yang telah digunakan pedagang diwilayah Sutorejo Surabaya.
2. untuk mengetahui bilangan asam pada minyak goreng yang telah digunakan pedagang diwilayah Sutorejo Surabaya

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

Untuk menambah ilmu pengetahuan bagi peneliti tentang kadar bilangan peroksida pada minyak goreng bekas.

1.4.2 Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi tentang bahaya dan dampak yang ditimbulkan pada pemakaian minyak goreng bekas.