

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Salah satu kebutuhan penting yang diperlukan oleh masyarakat Indonesia adalah minyak goreng. Banyak industri kecil dan menengah yang menggunakan minyak goreng sebagai bahan pembantu dalam menghasilkan suatu produk. Menurut Aji dan Hidayat (2011), dalam pengolahan bahan pangan, minyak berfungsi sebagai media penghantar panas, penambah cita rasa yang khas, penambah nilai kalori bahan pangan, serta menambah nilai gizi pangan.

Menurut Fauziah, dkk, (2013) yang dikutip dari Ketaren (2005), minyak merupakan medium penggoreng bahan pangan yang banyak dikonsumsi masyarakat luas. Banyaknya permintaan akan bahan pangan digoreng merupakan suatu bukti yang nyata mengenai betapa besarnya jumlah bahan pangan digoreng yang dikonsumsi oleh lapisan masyarakat dari segala tingkat usia. Minyak atau lemak merupakan sumber energi yang lebih efektif dibandingkan dengan karbohidrat dan protein. Lemak dalam makanan merupakan campuran heterogen yang sebagian besar terdiri dari trigliserida. Trigliserida disebut lemak jika pada suhu ruang berbentuk padatan dan disebut minyak jika pada suhu ruang berbentuk cairan. Satu gram minyak dapat menghasilkan 9 kkal (Budianto, 2009 dalam Eryanti 2012). Minyak selain memberikan nilai kalori paling besar diantara zat gizi lainnya juga dapat memberikan rasa gurih, tekstur dan penampakan bahan yang lebih menarik (Fuziah, dkk, 2013).