

**KARYA TULIS ILMIAH**

**ANALISA KADAR BILANGAN PEROKSIDA PADA BERBAGAI MACAM  
MINYAK JELANTAH PENJUAL GORENGAN**



**Oleh:**

**MAULIDAH AZMI VARAH  
NIM. 20170662089**

**PROGRAM STUDI D3 ANALIS KESEHATAN  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA  
2020**

## KARYA TULIS ILMIAH

### **ANALISA KADAR BILANGAN PEROKSIDA PADA BERBAGAI MACAM MINYAK JELANTAH PENJUAL GORENGAN**

**Untuk memperoleh Gelar Ahli Madya Kesehatan (A.Md. Kes)  
Pada program Studi D3 Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan  
Universitas Muhammadiyah Surabaya.**



**Oleh:**

**MAULIDAH AZMI VARAH  
NIM. 20170662089**

**PROGRAM STUDI D3 ANALIS KESEHATAN  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA  
2020**

## PERNYATAAN TIDAK MELAKUKAN PLAGIASI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : MAULIDAH AZMI VARAH

NIM : 20170662089

Program Studi : D3 ANALIS KESEHATAN

Fakultas : ILMU KESEHATAN

Menyatakan bahwa Karya Tulis Ilmiah yang saya tulis ini benar-benar tulisan saya sendiri bukan hasil plagiasi, baik sebagian maupun keseluruhan. Bila kemudian hari terbukti hasil plagiasi, maka saya bersedia menerima sanksi akademik sesuai ketentuan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Surabaya.

Surabaya, 29 Juni 2020

Yang membuat pernyataan,



**MAULIDAH AZMI VARAH**  
**NIM: 20170662089**

**PERSETUJUAN**

Karya tulis ini telah diperiksa dan disetujui isi serta susunannya, Sehingga  
dapat diajukan dalam ujian sidang Karya Tulis Ilmiah Pada  
**Program Studi D3 Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan**  
**Universitas Muhammadiyah Surabaya.**

**Surabaya, 29 Juni 2020**

**Menyetujui,**

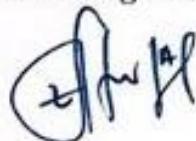
**Pembimbing I**

**Pembimbing II**

  
**Nastiti Kartikorini, ST, M.Kes**

  
**Baterun Kunsa, ST, M.Si**

**Mengetahui,  
Ketua Program Studi**



**Fitrotin Azizah, S.ST., M.Si**

**PENGESAHAN**

**Karya Tulis Ilmiah ini telah dipertahankan didepan tim penguji Ujian Sidang**

**Karya Tulis Ilmiah pada Program Studi D3 Analis Kesehatan**

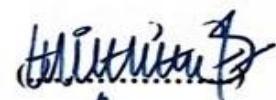
**Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya**

**Pada tanggal 26 juli 2020**

**Tim penguji**

**Tanda tangan**

**Penguji 1 : Nastiti Kartikorini, ST, M.Kes**



**Penguji 2 : Baterun Kunsah, ST, M.Si**



**Pemguji 3 : Diah Ariana, ST, M.Kes**



**Mengesahkan,**

**Dekan FIK UMSurabaya**



**Dr. Mundakir, S.Kep., Ns., M.Kep**

## KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim...

Alhamdulillahirabbil'alamin puji syukur kehadirat Allah SWT. Yang telah memberikan limpahan rahmat, hidayah dan karunia-Nya kepada kita semua khususnya kepada penulis sehingga terselesaikannya Karya Tulis Ilmiah ini dengan baik. Karya Tulis Ilmiah ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat dalam memperoleh gelar Ahli Madya Analis Kesehatan Program Studi D3 Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya.

Dalam Karya Tulis Ilmiah ini yang berjudul "**ANALISA KADAR BILANGAN PEROKSIDA PADA BERBAGAI MACAM MINYAK JELANTAH PENJUAL GORENGAN**" selesai tepat pada waktunya. Penulis mempersembahkan rasa terima kasih sebanyak-banyaknya atas bimbingan, dukungan, bantuan, semangat dan doa yang telah diberikan sehingga Karya Tulis Ilmiah ini dapat terselesaikan dengan baik.

Surabaya, 29 juni 2020

Penulis

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Alhamdulillah segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, karunia dan hidayah-Nya sehingga penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini dapat terselesaikan. Karya Tulis ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh ujian akhir Program Study DIII Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya, tahun 2020 dengan judul penelitian “ ANALISA KADAR BILANGAN PEROKSIDA PADA BERBAGAI MACAM MINYAK JELANTAH PENJUAL GORENGAN”.

Dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini penulis banyak mendapatkan bimbimgan, bantuan, dukungan, dorongan dan doa dari berbagai pihak, untuk itu tiada kata yang penulis sampaikan selain ucapan terima kasih, khususnya kepada:

1. Allah SWT. Yang telah memberikan Kesehatan yang sangat luar biasa nikmatnya dan kesempatan dalam mengerjakan Karya Tulis Ilmiah ini hingga selesai.
2. Bapak Dr.dr. Sukadiono, M.M selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Surabaya.
3. Bapak Mundakir, S.Kep., Ns., M.Kep Selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya.
4. Ibu Fitrotin Azizah, SST.,M.Si selaku Ketua Program Studi DIII Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya.
5. Ibu Nastiti Kartikorini, ST,M.Kes selaku Pembimbing pertama yang telah meluangkan waktunya dengan penuh kesabaran dan keikhlasan dalam memberikan bimbingan sehingga terwujudnya Karya Tulis Ilmiah ini.
6. Ibu Baterun Kunsa, ST,M.Si selaku pembimbing kedua sekaligus dosen wali yang telah meluangkan waktunya dengan penuh kesadaran dan keiklasan dalam membimbing dan memotivasi sehingga terwujudnya Karya Tulis Ilmiah ini.

7. Ibu Diah Ariana, ST.M.Kes selaku penguji ke 3 yang telah meluangkan waktunya untuk menghadiri acara ujian KTI saya dan membimbing saya hingga Karya Tulis Ilmiah saya menjadi lebih sempurna.
8. Kepada Ibu Nuryanah dan Ayah Muslikan yang selalu mendoakan, mendukung, memberi semangat hingga bangkit menjadi anak yang luar biasa seperti sekarang.
9. Kepada Adikku Nahriyah Salsa Bilah dan Dinda Anugrah Imelda Fatirah yang selalu mendukung dan menemaniku dikala susah dan senang.
10. Sahabatku Vivi Zahratul Afifah (vivi), Mega Rahayu Ningsih(meme), Qowiyatul Imaniyah (fiya), Nadilla Ayu Shavira (dilla), Indah Mulyani (indah), Asri Ratni Nurul Aini(ratni). Yang telah memberikan dukungan, bantuan, doa, dan semangat.
11. Teman-teman seangkatan 2017 DIII Analis Kesehatan yang telah banyak membantu dan sama-sama berjuang hingga selesai dan lulus bersama.

Terima kasih banyak semoga Amal kebaikan diterima di sisi Allah SWT dan mendapat imbalan dan pahala dari Allah SWT. Dan semoga Karya Tulis yang sederhana ini dapat bermanfaat bagi perkembangan Ilmu Pengetahuan khususnya DIII Analis Kesehatan.

Surabaya, 29 Juni 2020

Peneliti

(MAULIDAH AZMI VARAH)

**MOTTO :**

Wa Maa Alladzatu Illa Ba'da Atta'ab



## DAFTAR ISI

Halaman Sampul Dalam .....	i
PERNYATAAN TIDAK MELAKUKAN PLAGIASI.....	ii
PERSETUJUAN .....	iii
PENGESAHAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
UCAPAN TERIMA KASIH.....	vi
MOTTO .....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
ABSTRAK.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Secara teoritis .....	5
1.4.2 Secara praktis.....	5
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Definisi Minyak.....	6
2.2 Perbedaan Minyak sebelum dan sesudah digunakan .....	8
2.3 Klasifikasi Minyak .....	9
2.3.1 Bersumber dari tanaman .....	9
2.3.2 Bersumber dari hewan .....	9
2.4 Fungsi Minyak.....	10
2.5 Jenis-Jenis Minyak .....	10
2.6 Sifat Fisik dan Sifat Kimia Minyak.....	11
2.6.1 Sifat Fisik Minyak .....	11

2.6.2 Sifat Kimia Minyak .....	14
2.7 Kerusakan Minyak Goreng .....	16
2.7.1 Perubahan kimia minyak akibat pemanasan.....	17
2.7.2 Pencegahan kerusakan minyak dan lemak .....	18
2.8 Pemurnian Minyak .....	20
2.9 Bilangan Peroksida.....	22
2.10 Efek Peroksida Bagi Kesehatan .....	22
2.11 Pemeriksaan Iodometri.....	23
<b>BAB 3 METODOLOGI</b>	
3.1 Rancangan .....	25
3.2 Strategi Pencarian.....	25
3.3 Kriteria Inklusi.....	25
3.4 Ekstrasi Data .....	26
3.5 Sintesis Tematik .....	26
3.6 Sasaran Penelitian .....	26
<b>BAB 4 HASIL PENELITIAN</b>	
4.1 Data Penelitian .....	30
4.2 Analisa Data .....	31
<b>BAB 5 PEMBAHASAN</b>	
5.1 Pembahasan.....	33
<b>BAB 6 SIMPULAN DAN SARAN</b>	
6.1 Simpulan.....	36
6.2 Saran.....	36
6.2.1 Bagi Peneliti Selanjutnya.....	36
6.2.2 Bagi Instansi .....	36
6.2.3 Bagi Masyarakat .....	37
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	38
<b>LAMPIRAN</b>	

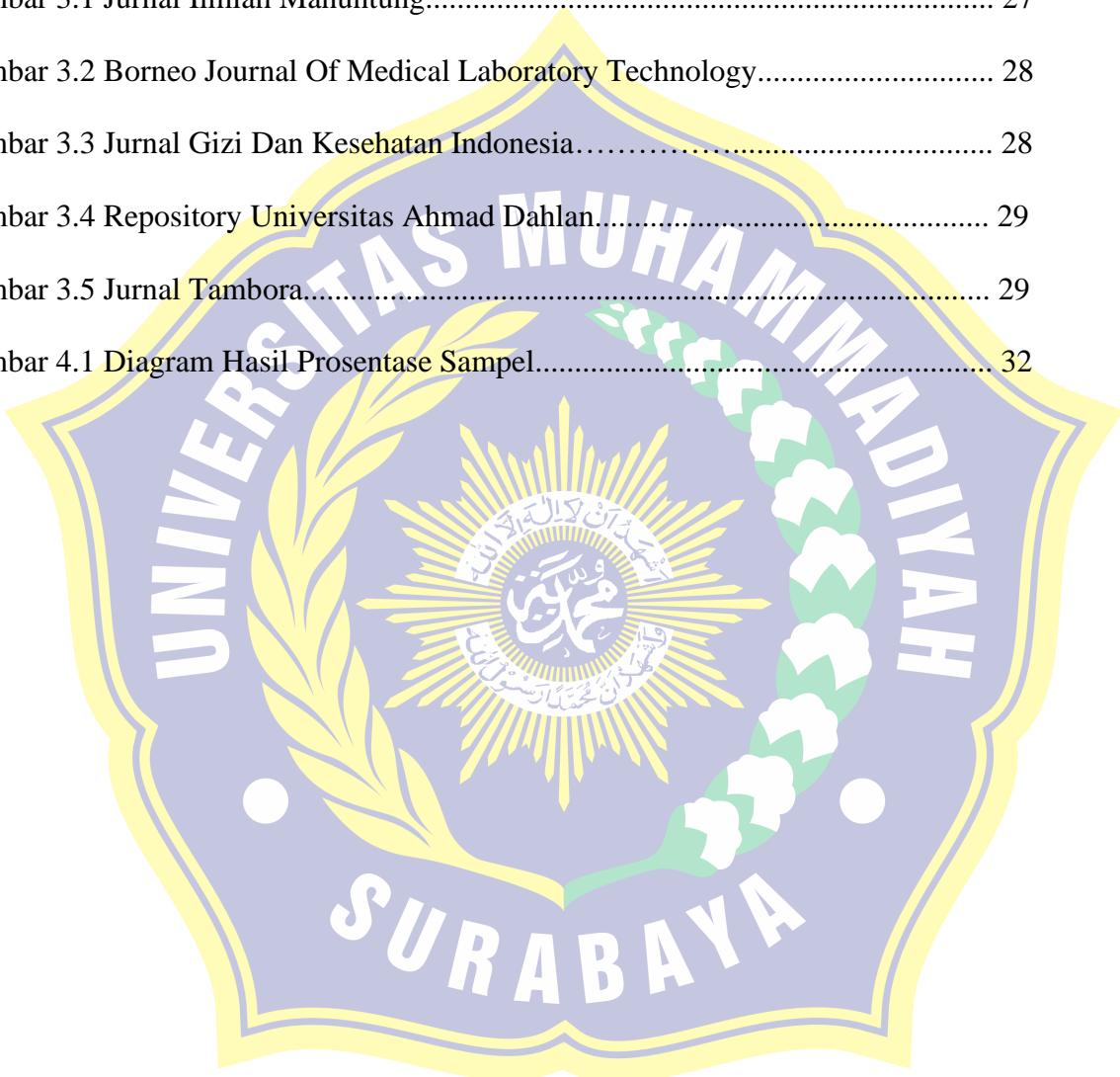
## **DAFTAR TABEL**

Tabel 4.1 Data Penelitian Berdasarkan Data Sekunder.....	30
Tabel 4.2 Hasil Prosentase Sampel.....	32



## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1 struktur kimia minyak.....	6
Gambar 2.2 Gambar minyak sebelum dan sesudah digunakan.....	8
Gambar 3.1 Jurnal Ilmiah Manuntung.....	27
Gambar 3.2 Borneo Journal Of Medical Laboratory Technology.....	28
Gambar 3.3 Jurnal Gizi Dan Kesehatan Indonesia.....	28
Gambar 3.4 Repository Universitas Ahmad Dahlan.....	29
Gambar 3.5 Jurnal Tambora.....	29
Gambar 4.1 Diagram Hasil Prosentase Sampel.....	32



## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 : Jurnal 1 “PENETAPAN KADAR ASAM LEMAK BEBAS DAN BILANGAN PEROKSIDA PADA MINYAK GORENG YANG DIGUNAKAN PEDAGANG GORENGAN DI JL. A.W SJAHRANIE SAMARINDA”
- Lampiran 2 : Jurnal 2 “BILANGAN PEROKSIDA PADA MINYAK GORENG PENJUAL GORENGAN DI JALAN RAJAWALI KOTA PALANGKA RAYA”
- Lampiran 3 : Jurnal 3 “ANALISIS KANDUNGAN PEROKSIDA MINYAK GORENG YANG DIGUNAKAN BERULANG KALI OLEH PEDAGANG GORENGAN DI JALAN H.E.A MOKODOMPIT KOTA KENDARI TAHUN 2019”
- Lampiran 4 : Jurnal 4 “KANDUNGAN PEROKSIDA PADA MINYAK GORENG DI PEDAGANG MAKANAN GORENGAN SEPANJANG JALAN PROF. DR. SOEPOMO UMBULHARJO YOGYAKARTA TAHUN 2012”
- Lampiran 5 : Jurnal 5 “STUDI KUALITATIF DAN KUANTITATIF MINYAK GORENG YANG DIGUNAKAN OLEH PENJUAL GORENGAN DI KOTA SUMBAWA”
- Lampiran 6 : Kartu Bimbingan
- Lampiran 7 : Surat Pernyataan Hasil Revisi
- Lampiran 8 : Endorsment Letter
- Lampiran 9 : Surat Publikasi

## DAFTAR PUSTAKA

Ardhany Syahrida Dian, Lamsiyah. 2018. *Tingkat Pengetahuan Pedagang Warung Tenda Di Jalan Yos Sudarso Palangkaraya Tentang Bahaya Penggunaan Minyak Jelantah Bagi Kesehatan*. Hal. 63. Palangkaraya: Jurnal Surya Medika

Ariani, D., Yanti, S., & Saputri, D. S. (2017). Studi Kualitatif Dan Kuantitatif Minyak Goreng Yang Digunakan Oleh Penjual Gorengan Di Kota Sumbawa. *Jurnal TAMBORA*, 2(3), hal.7

Arrasyid, R. Iqbal Grafiki. 2016. *Persepsi Masyarakat Tentang Pelayanan Tingkat Desa Di Kecamatan Socah Kabupaten Bangkalan*. Skripsi, Fakultas Ushuluddin dan Filsafat. Surabaya: UIN Sunan Ampel.

Aulia Yola. 2018. *Analisa Kadar Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng Curah Sebelum Dan Sesudah Pengorengan Yang Dijual Di Pasar Sukaramai Medan*. Hal. 4-10.

Azizah Uswah. 2014. *Pengetahuan Ibu Tentang Bahaya Minyak Goreng Bekas (Jelantah) Bagi Kesehatan Di Dusun Ngendut Utara Desa Pucanganom Kecamatan Kebonsari Kabupaten Madiun*. Hal. 1. Ponorogo: Repository Muhammadiyah University Of Ponorogo

Hasibuan Rosmayani. 2014. *Peningkatan Angka Peroksida Pada Minyak Goreng Curah Terhadap Penggorengan Berulang Tempe*. Hal. 261. Medan: Jurnal Ilmiah PANNMED

Lempang Risti Eka, Dkk. 2016. *Uji Kualitas Minyak Goreng Curah Dan Minyak Goreng Kemasan Di Manado*. Vol. 5. Hal. 159. Manado: Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi

Manalu, J. 2016. *Penetapan Kadar Peroksida Pada Minyak Goreng Curah Sebelum Dan Setelah Penggorengan Secara Berulang Dengan Metode Iodometri*. Hal. 11-13. Doctoral dissertation, Universitas Sari Mutiara Indonesia

Mulasari, S. A., & Utami, R. R. 2012. Kandungan Peroksida pada Minyak Goreng di Pedagang Makanan Gorengan Sepanjang Jalan Prof. DR. Soepomo Umbulharjo Yogyakarta Tahun 2012. *Arc. Com. Health*, 1(2), hal. 121

Nurhasnawati Henny, Dkk. 2015. *Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Dan Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng Yang Digunakan Pedagang Gorengan Di Jl. A.W Sjahranie Samarinda*. Hal. 28-29. Samarinda: Jurnal Ilmiah Manuntung

Priani Sani Ega, Lukmayani Yani. 2018. *Pembuatan Sabun Transparan Berbahan Dasar Minyak Jelantah Serta Hasil Uji Iritasinya Pada Kelinci*. Hal. 31-32. Bandung: Edisi Esekta

Sari Ratna Ambar, Dkk. 2018. *Penggolongan Liped*. Jakarta: Teknonatura

Sibarani Lusiana Marisi. 2018. *Pemanfaatan Karbon Aktif Tempurung Kelapa Untuk Menurunkan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng Bekas*. Hal. 14-15. Medan.

Situkkir Sri Dewi Handayani. 2018. *Analisa Bilangan Peroksida Terhadap Minyak Goreng Curah Di Pasar Gambir Tembung Kecamatan Percut Sei Tuan Kabupaten Deli Serdang*. Hal. 23-24.

Suratno, Utomo Ronny Victor. 2018. *Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng Penjual Gorengan Di Jalan Rajawali Kota Palangka Raya*. Hal. 25-28. Palangkaraya: Borneo Journal of Medical Laboratory Technology

Syukriyah N, dkk. 2019. *Analisis Kandungan Peroksida Minyak Goreng Yang Digunakan Berulang Kali Oleh Pedagang Gorengan Di Jalan H.E.A Mokodompit Kota Kendari Tahun 2019*. Hal.18. vol 1. No 1. Kendari:2020

Tuasamu Siti Zahrani. 2018. *Bahaya Penggunaan Minyak Penggorengan Berulang Dilihat Dari Bilangan Peroksidanya*. Surabaya: ReseachGate

Wardoyo Fandhi Adi. 2018. *Penurunan Bilangan Peroksida Pada Minyak jelantah Menggunakan Serbuk Daun Pepaya*. Hal 82-83. Semarang: Jurnal Pangan dan Gizi 8 (2)