

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring perkembangan teknologi dan kemajuan budaya, cara pengolahan makanan dilakukan dengan berbagai cara untuk mendapatkan rasa yang enak, gurih, renyah, dan lezat untuk di sukai banyak orang. Salah satunya dengan melakukan suatu upaya proses penggorengan. Saat ini, pola hidup masyarakat yang identik dengan makanan gorengan membuat masyarakat menjadikan makanan gorengan sebagai makanan wajib setiap harinya. Salah satu bahan yang paling penting pada proses penggorengan adalah minyak goreng.

Menurut Jurnal Pangan dan Gizi 2018, Minyak goreng merupakan salah satu bahan yang banyak digunakan dalam pengolahan pangan, berwujud cair pada suhu kamar (25°C) dan tersusun dari tiga unit asam lemak. Minyak goreng termasuk kebutuhan utama masyarakat yang dapat digunakan sebagai medium penggoreng bahan pangan. Sebagian besar masyarakat mengkonsumsi bahan makanan yang digoreng. Dalam penggorengan, minyak goreng berfungsi sebagai medium penghantar panas, menambah rasa gurih dan kalori dalam bahan makanan. (Tuasamu,2018)

Konsumsi minyak goreng di masyarakat cukup tinggi, makanan gorengan cenderung lebih disukai dibanding rebus, karena berasa lebih gurih dan renyah. Akan tetapi, sebenarnya ada hal penting yang harus diperhatikan mengenai

hal ini. Penggunaan minyak goreng oleh penjual makanan gorengan, perlu diwaspadai. Semakin sering digunakan, minyak goreng akan mengalami kerusakan. penurunan mutu serta nilai gizi yang ditandai dengan perubahan warna dari yang semula kuning jernih menjadi coklat, bahkan hitam. Minyak yang telah berwarna coklat tua hingga kehitaman ini seringkali disebut sebagai minyak jelantah (Jurnal Pangan dan Gizi, 2018)

Minyak jelantah yang dipakai berkali-kali akan meningkatkan asam lemak bebas, dan hal ini akan menyebabkan bau yang tengik, bahan gorengan kurang menarik, cita rasa tidak enak, terjadi kerusakan vitamin dan asam lemak esensial. Selain itu, yang lebih berbahaya adalah akan meningkatkan gugus radikal peroksida yang mengikat oksigen, sehingga mengakibatkan oksidasi terhadap jaringan sel tubuh manusia. Oleh sebab itu, minyak jelantah tidak layak untuk digunakan dalam proses penggorengan makanan. Hal ini dikarenakan pemanasan minyak pada waktu digunakan melebihi standar, sedangkan standarisasi dalam proses penggorengan normalnya antara 95-120°C (Ardhany & Lamsiyah, 2018)

Minyak goreng jelantah yang akan mengalami kerusakan pada saat penggorengan meliputi oksidasi, polimerasi, dan hidrolisis. Oksidasi pada minyak menghasilkan senyawa keton, aldehid, hidrokarbon, alkohol, berbau tengik dan menimbulkan rasa getir saat dikonsumsi. Adanya proses oksidasi ini menyebabkan minyak jelantah memiliki bilangan peroksida yang tinggi, bersifat karsinogenik dan menyebabkan gatal di tenggorokan. (Jurnal Pangan dan Gizi, 2018)

Bilangan Peroksida adalah indeks jumlah lemak atau minyak yang telah mengalami oksidasi. Minyak jelantah yang mengandung asam-asam lemak tidak jenuh dapat teroksidasi oleh oksigen yang menghasilkan suatu senyawa disebut peroksida. Peroksida juga dapat mempercepat proses timbulnya bau tengik yang tidak dikehendaki dalam bahan pangan. Jika jumlah peroksida dalam bahan pangan dan minyak tersebut melebihi standard mutu, maka akan bersifat beracun dan tidak boleh dikonsumsi.

Minyak jelantah dapat menyebabkan kerongkongan gatal atau serak, dan memicu penyakit kardiovaskuler dan jantung. Selain itu, pada penelitian yang dilakukan di China, menyebutkan bahwa asap minyak jelantah bisa meningkatkan resiko kanker paru-paru akibat keberadaan zat-zat karsinogen atau zat pemicu kanker dalam asap minyak jelantah (Priani dan Lumayani, 2010)

Penggunaan minyak jelantah yang berkelanjutan dapat menyebabkan berbagai macam penyakit diantaranya penyakit kanker paru-paru, kanker payudara, dapat mengurangi kecerdasan generasi berikutnya, meningkatkan kadar LDL kolesterol, total kolesterol dalam darah sehingga dapat menyebabkan penyumbatan pembuluh darah dan pengendapan lemak yang memicu terjadinya penyakit jantung koroner, kolesterol, stroke, dan hipertensi.

Menurut penelitian Aulia, 2018 menyebutkan bahwa dalam jangka waktu yang cukup lama peroksida dapat mengakibatkan destruksi beberapa macam vitamin dalam

bahan pangan berlemak . Misalnya vitamin A, C, D, E, K dan sejumlah kecil vitamin B.

Nilai bilangan peroksida pada minyak harus sesuai dengan standart mutu, yaitu nilai SNI No.01 3741-2013 tentang mutu minyak goreng yaitu bilangan peroksida maksimum 10 mEk O₂/kg. Penentuan besarnya bilangan peroksida dapat dilakukan dengan titrasi iodometri.(Suratno&Utomo,2018)

Peningkatan bilangan peroksida disebabkan oleh suhu yang digunakan terlalu panas pada proses penggorengan, penyimpanan minyak yang tidak tertutup sehingga minyak kontak dengan cahaya dan oksigen, maka penyimpanan harus dengan wadah tertutup (Aulia, 2018).

Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan, dimana masih banyak penjual gorengan yang menggunakan minyak jelantah untuk menggoreng bahan yang akan dijual dan banyaknya peminat makanan dengan jenis goreng dari kalangan anak-anak hingga orang tua. maka perlu dilakukan penelitian bagaimana mutu minyak jelantah yang digunakan secara berulang oleh penjual gorengan, khususnya bilangan peroksida.

Berdasarkan pembahasan diatas, maka penulis ingin mengetahui kadar bilangan peroksida pada berbagai macam minyak jelantah penjual gorengan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari latar belakang masalah yang telah di uraikan di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini “Berapakah kadar bilangan peroksida pada berbagai macam minyak jelantah penjual gorengan?”

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar bilangan peroksida pada berbagai macam minyak jelantah penjual gorengan.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Secara teoritis

Diharapkan hasil penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang kadar bilangan peroksida pada berbagai macam minyak jelantah penjual gorengan.

1.4.2 Secara praktis

Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan informasi bagi masyarakat terhadap bahayanya kadar bilangan peroksida minyak jelantah yang tidak memenuhi syarat pada kesehatan.