

RINGKASAN

ANALISIS KADAR AIR MINYAK JELANTAH DENGAN METODE GRAVIMETRI DI DAERAH SURABAYA UTARA

Tri Pangga Wijaya

Banyaknya pedagang penyetan di daerah Surabaya Utara merupakan salah satu faktor utama dilakukannya penelitian ini. Para pedagang penyetan ini rata-rata memakai minyak goreng secara berulang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu dari kualitas minyak yang digunakan secara berulang oleh pedagang penyetan tersebut. Sampai saat ini masih banyak dari masyarakat dan pedagang tidak mengetahui bahaya dari pemakaian minyak goreng berulang. Pemakaian minyak goreng secara berulang diketahui dapat merusak kualitas dari minyak tersebut. Oleh karena itu, pada penelitian ini dilakukan pengujian kualitas kadar air pada minyak jelantah dengan metode gravimetri. Hal ini bertujuan untuk mengetahui kualitas minyak goreng yang digunakan oleh pedagang penyetan di daerah sekitar Surabaya Utara. Sampel diambil secara acak dari lima pedagang penyetan yang berada di area Surabaya Utara. Hasil penelitian dari 10 sampel menunjukkan bahwa kadar air yang terkandung dalam minyak habis pakai pedagang penyetan telah mengalami penurunan mutu kualitas minyak goreng dan tidak sesuai dengan syarat mutu minyak goreng berdasarkan SNI 3741:2013. Berdasarkan penelitian ini dari 10 sampel minyak goreng bekas (jelantah) tersebut terdapat 7 sampel minyak jelantah yang masih layak untuk dikonsumsi dan terdapat 3 sampel minyak jelantah yang sudah tidak layak untuk dikonsumsi berdasarkan variabel kadar air. Dapat disimpulkan hasil pada uji kadar air yaitu pada sampel minyak dengan kode A, B, C, D, E, G, dan I memiliki kandungan dibawah SNI yaitu sampel A (0,072%), sampel B (0,071%), sampel C (0,070%), sampel D (0,069%), sampel E (0,059%), sampel G (0,151%), dan sampel I (0,152%) yaitu memenuhi standar untuk dikonsumsi. Sedangkan pada minyak jelantah dengan kode sampel F (0,171%), H (0,168%), dan J (0,163%) memiliki kadar air yang melebihi SNI yaitu tidak layak untuk dikonsumsi.