

RINGKASAN

IDENTIFIKASI ASAM LEMAK BEBAS DALAM MINYAK JELANTAH DARI PEDAGANG PENYETAN DIKAWASAN SURABAYA PUSAT

Bayu Aji Safitri

**Program Studi D-III Farmasi
Akademi Farmasi Surabaya
Email : bayuajis3117@gmail.com**

Minyak goreng merupakan salah satu kebutuhan pokok yang sering digunakan oleh masyarakat saat ini, baik itu dalam skala rumah tangga maupun skala industri atau pabrik. Penggunaan minyak goreng secara kontinyu dan berulang-ulang pada suhu tinggi (160°C-180°C) disertai adanya kontak dengan udara dan air pada proses akan mengakibatkan terjadinya reaksi degradasi dalam minyak dan menghasilkan berbagai senyawa hasil reaksi. Minyak goreng juga mengalami perubahan warna dari kuning menjadi gelap. Reaksi degradasi ini menurunkan kualitas minyak dan akhirnya minyak tidak dapat dipakai lagi dan harus dibuang. Tujuan penelitian untuk mengetahui hasil kadar asam lemak bebas pada minyak jelantah dan mengetahui kualitas mutu minyak goreng yang dipakai oleh pedagang penyetan dan gorengan di kawasan Surabaya Pusat. Metode pengumpulan sampel dengan terjun langsung ke lokasi. Survei perilaku penggunaan minyak jelantah oleh pedagang di daerah Surabaya pusat adalah menggunakan minyak goreng dengan berulang kali frekuensi penggunaan. Dari 5 pedagang yang dilakukan uji sampel minyak jelantah, penyetan 1 didapat kadar asam lemak bebas sebesar 0,8078mg KOH/g. Penyetan 2 0,4686mg KOH/g. Penyetan 3 1,6174mg KOH/g. Penyetan 4 2,7193mg KOH/g. Dan pedagang gorengan didapat hasil 0,8729mg KOH/g. Semuanya didapati tidak layak pakai, Karena telah melampaui ketentuan SNI 7709:2019 yaitu sebesar 0,3%.

Kata Kunci : Minyak Jelantah, Asam Lemak Bebas