

RINGKASAN

ANALISIS KADAR AIR PADA MINYAK JELANTAH DENGAN METODE GRAVIMETRI DI DAERAH SURABAYA PUSAT

Annisa Ika Kusuma Dewi

Surabaya Pusat merupakan daerah perkotaan yang padat penduduk juga memiliki aktivitas bisnis, perekonomian dan perdagangan yang tinggi sehingga terdapat juga banyak sentra kuliner serta warung makan salah satunya pedagang penyetan yang menyediakan berbagai macam menu masakan, Para pedagang penyetan serta warung makan tersebut umumnya menggunakan minyak goreng secara berulang sehingga dengan adanya penggunaan minyak secara berkali-kali tersebut dapat meningkatkan kadar air dalam minyak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai kadar air dari penggunaan minyak tersebut dengan metode gravimetri, sehingga sampel yang diambil merupakan sampel minyak goreng bekas pakai atau minyak jelantah secara acak dari para pedagang dikawasan tersebut. Berdasarkan dari penelitian uji sampel pada minyak jelantah sesuai syarat SNI 3741:2013, dapat disimpulkan hasil uji kadar air minyak jelantah pada pedagang penyetan didaerah Surabaya pusat tersebut dengan kode sampel A(0,103%), B(0,093%), C(0,103%), D(0,067%), E(0,087%), F(0,071%), G(0,047%) dan J(0,087%) memiliki kandungan dibawah SNI. Sedangkan pada sampel minyak jelantah I(0,468%), dan H(3,738%) memiliki kandungan nilai melebihi syarat SNI.