

ABSTRAK

Margarin merupakan salah satu bahan pangan yang mengandung 80% lemak, sebagian besar masyarakat sering menggunakan dan menyimpannya dalam jangka waktu yang cukup lama. Lemak yang terkandung dalam margarin bila disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama pada suhu yang kurang tepat dapat membentuk senyawa yang membahayakan kesehatan. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh suhu penyimpanan margarin bermerk yang disimpan dalam suhu yang berbeda terhadap kadar asam lemak bebas.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen. Dalam penelitian digunakan sampel margarin bermerk yang dibagi menjadi tiga kelompok yaitu kelompok tanpa perlakuan, disimpan suhu kulkas ($2-8^{\circ}\text{C}$) dan disimpan suhu ruang ($24-28^{\circ}\text{C}$). dengan variabel bebas yaitu suhu penyimpanannya dan variabel terikat yaitu kadar asam lemak bebas. Dari data yang diperoleh maka dilakukan analisa statistik *one way anova*.

Hasil penelitian pada tiap kelompok menunjukkan kadar asam lemak bebas yang berbeda. Rata-rata kelompok tanpa perlakuan sebesar 0.2475, disimpan dalam suhu kulkas ($2-8^{\circ}\text{C}$) sebesar 0.2413, dan disimpan dalam suhu ruang ($24-28^{\circ}\text{C}$) sebesar 0.2738. Hasil uji statistik *one way anova* didapatkan nilai $\text{Sig.}(0.000) < \alpha 0.05$, sehingga H_0 ditolak artinya terdapat pengaruh signifikan suhu penyimpanan margarin bermerk terhadap kadar asam lemak bebas.

Kata kunci : Margarin, Suhu Penyimpanan, Asam Lemak Bebas