

## ABSTRAK

Minyak goreng dapat berbahaya bagi tubuh yang disebabkan oleh pemanasan dengan suhu tinggi. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh suhu penggorengan terhadap bilangan asam dan bilangan peroksida pada minyak curah.

Metode yang digunakan yaitu jenis penelitian eksperimental, populasi penelitian adalah minyak curah yang dijual di Pasar Pabean Surabaya lalu diberi perlakuan kombinasi suhu 70°C, 100°C, dan 150°C selanjutnya dianalisis bilangan asam dan bilangan peroksida. Penentuan bilangan asam menggunakan metode titrasi asam-basa dan bilangan peroksida menggunakan metode titrasi iodometri.

Hasil penelitian menunjukkan rata-rata bilangan asam tidak melebihi batas maksimum SNI 01-3471-2013 yaitu  $< 0,6$ . Untuk hasil rata-rata bilangan peroksida pada suhu pemanasan 70°C dan 100°C tidak melebihi batas maksimum SNI 01-3471-2013 tetapi pada suhu 150°C hasilnya melebihi batas maksimum. Berdasarkan hasil penelitian, maka terdapat pengaruh suhu penggorengan terhadap bilangan asam dan bilangan peroksida pada minyak curah yang dijual di Pasar Pabean Surabaya.

**Kata kunci: Bilangan Asam, Bilangan Peroksida, Minyak Curah, Titrasi Asam-Basa, Titrasi Iodometri, Suhu Penggorengan.**