

ABSTRAK

Pemakaian minyak goreng berulang masih banyak digunakan oleh pedagang gorengan kaki lima sehingga mengalami penurunan mutu gizi yang mengakibatkan kurang aman untuk digunakan. Hasil laporan BLH Pemerintah Kota SurabayaNa mengenai frekuensi penggunaan minyak goreng pada kelompok rumah tangga didapatkan sebanyak 70% menggunakan minyak goreng dengan frekuensi dua kali pemakaian, sebanyak 10% menggunakan minyak goreng dengan frekuensi lebih dari tiga kali pemakaian. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui kualitas minyak goreng berdasarkan frekuensi penggorengan pada penjual makanan gorengan di wilayah Kawasan Benowo, Kel. Benowo Kec. Pakal Kota Surabaya.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian observasi dan eksperimental Populasi dan sampel pada penelitian ini adalah semua penjual makanan gorengan yang terdapat pada Kelurahan Benowo Kecamatan Pakal Surabaya sebesar 5 penjual makanan gorengan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sampel pada frekuensi penggorengan kedua dan keempat kali didapatkan kadar bilangan asam lebih tinggi masing-masing (11,6 dan 14,7 mgKOH/g) dari standar yang ditetapkan oleh SNI 01 – 3741- 2013 yaitu maksimal 0,6 mgKOH/g. Hasil penelitian berdasarkan bilangan peroksida menunjukkan bahwa seluruh sampel penjual makanan gorengan pada frekuensi penggorengan kedua dan keempat kali didapatkan kadar bilangan peroksida lebih tinggi (16 dan 44 mekO₂/kg) dari standar yang ditetapkan oleh SNI 01 – 3741- 2013 yaitu maksimal 10 mek O₂/kg.

Hampir seluruhnya minyak goreng yang digunakan penjual makanan gorengan di lokasi penelitian memiliki kadar bilangan asam lemak bebas dan bilangan peroksida melebihi SNI 01-3741-2013. Sebaiknya para pedagang makanan gorengan dan masyarakat tidak menggunakan minyak goreng lebih dari dua kali penggorengan

Keyword : Frekuensi Penggorengan, Bilangan Asam Lemak Bebas, Bilangan Peroksida