

ABSTRAK

Margarin adalah produk turunan lemak nabati / hewani yang merupakan emulsi air dalam minyak (w/o) yang menggunakan minimal 80% lemak. Margarin oleh sebagian masyarakat dimanfaatkan untuk menggoreng makanan dengan melakukan penggorengan berulang – ulang sehingga akan menimbulkan dampak buruk bagi kesehatan manusia. Karena kandungan bilangan peroksida yang tinggi. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kadar bilangan peroksida pada margarin bermerk dan tidak bermerk.

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian eksperimental pada margarin bermerk dan tidak bermerk pada penggorengan berulang mencapai 3 kali. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya. Penelitian ini dilakukan pada bulan September 2019 sampai bulan Agustus 2020. Masing – masing perlakuan pengulangan. metode yang digunakan metode titrasi iodometri. Parameter yang diamati adalah jumlah kadar bilangan peroksida dalam sampel margarin.

Hasil penelitian pengulangan penggorengan pada margarin dilakukan uji *Kruskall Wallis* dan uji beda menggunakan *Mann Whitney* didapatkan hasil pada margarin bermerk. pada margarin tidak bermerk. terdapat perbedaan secara signifikan karena nilai P- value adalah sebesar 0,000 dengan demikian berarti ada perbedaan yang signifikan antara margarin yang bermerk dan tidak bermerk yang dilakukan penggorengan berulang .

Kata kunci :margarin, penggorengan berulang, iodometri bilangan peroksida