

**KADAR ASAM LEMAK BEBAS DAN BILANGAN PEROKSIDA
MINYAK GORENG PADA PEDAGANG AYAM GORENG DI JALAN
RAYA AJIBARANG – KARANGLEWAS**

Suci Nuraisah

ABSTRAK

Asam lemak bebas dan bilangan peroksida merupakan bagian dari parameter kualitas minyak goreng. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar asam lemak bebas dan bilangan peroksida dalam minyak goreng yang digunakan oleh pedagang ayam goreng di Jalan Raya Ajibarang – Karanglewas. Pengambilan sampel dilakukan dengan pengambilan *total sampling*. Populasi dalam penelitian ini berjumlah 16 minyak jelantah dari pedagang ayam goreng dan 2 sampel kontrol minyak curah dan minyak kemasan. Penentuan kadar asam lemak bebas dan bilangan peroksida menggunakan metode alkalimetri dan metode iodometri. Untuk standar mutu SNI 7709 : 2019 asam lemak bebas maksimal 0,3% dan bilangan peroksida maksimal 10 meq O₂/kg. Hasil uji asam lemak bebas menunjukkan bahwa sampel minyak goreng jelantah memiliki kadar asam lemak bebas tertinggi pada sampel S1 sebesar (1,402%) dan terendah pada sampel S7 (0,205%). Pengujian asam lemak bebas pada 2 sampel kontrol minyak curah 0,141% dan minyak kemasan 0,123%. Sedangkan pada uji kadar bilangan peroksida tertinggi pada sampel S1 sebesar (34.826 meq/O₂) dan terendah pada sampel S7 (6,992 meq/O₂). Pengujian bilangan peroksida pada sampel kontrol minyak curah 4,986 meq/O₂ dan minyak kemasan 2,988 meq/O₂.

Kata kunci: Asam Lemak Bebas, Bilangan Peroksida, Minyak Goreng

FREE FATTY ACID CONTENT AND PEROXIDE VALUE OF COOKING OIL IN FRIED CHICKEN SELLER ON THE AJIBARANG – KARANGLEWAS HIGHWAY

Suci Nuraisah

ABSTRACT

Free fatty acids and peroxide values are part of the quality parameters of cooking oil. The purpose of this research was to determine the free fatty acid content and peroxide value in cooking oil used by fried chicken seller on the Ajibarang – Karanglewas highway. Sampling was done by total sampling. The population in this research amounted to 16 used cooking oil from fried chicken seller and 2 control samples of bulk oil and packaged oil. Determination of free fatty acid content and peroxide value using alkalimetry and iodometry methods. For the quality standard of SNI 7709 : 2019 the maximum free fatty acid is 0.3% and the maximum peroxide value is 10 meq O₂/kg. The results of the free fatty acid test showed that the used cooking oil sample had the highest free fatty acid content in the S1 sample (1.402%) and the lowest in the S7 sample (0.205%). Testing of free fatty acids on control samples of 0.141% bulk oil and 0.123% packaged oil. Meanwhile, in the test, the highest peroxide value was in sample S1 (34,826 meq/O₂) and the lowest was in sample S7 (6,992 meq/O₂). Testing the peroxide number on the control sample of 4.986 meq/O₂ bulk oil and 2.988 meq/O₂ packaged oil.

Keywords: Free Fatty Acids, Peroxide Value, Cooking Oil