

I. PENDAHULUAN

Minyak merupakan sumber energi. Energi yang terdapat dalam minyak sebesar 9 kkal/g. Minyak berfungsi medium penggoreng bahan pangan, meningkatkan cita-rasa dan berguna untuk memperlambat rasa lapar (Winarno, 2004). Komposisi minyak khususnya minyak nabati mengandung asam-asam lemak esensial diantaranya asam linoleat, linolenat, dan arakidonat yang dapat mencegah penyempitan pembuluh darah akibat penumpukan kolesterol. Akan tetapi, didalam penggunaannya sering dijumpai pemakaian minyak goreng yang berulang. Hal ini menyebabkan terjadinya perubahan warna, bau, maupun sifat kimia dan fisika dari minyak goreng itu sendiri (Nuraniza, Lapanporo, Arman, 2013).

Fungsi minyak sebagai medium pengolahan bahan pangan dimana minyak mengalami pemanasan menyebabkan terjadinya perubahan fisika-kimia yang berpengaruh terhadap minyak dan bahan yang digoreng (Djatkiko & Enie, 1985). Sebagian minyak akan diserap oleh bahan pangan yang digoreng. Oleh karena itu, kualitas minyak goreng akan mempengaruhi cita rasa makanan yang digoreng (Abdullah, 2007).

Konsumsi minyak goreng masyarakat berdasarkan kemasan dari minyak goreng terbagi dalam dua kategori yaitu minyak goreng dalam kemasan dan minyak goreng curah. Minyak goreng dalam kemasan adalah minyak goreng yang dikemas dalam kemasan plastik, botol, *refill* ataupun jerigen dan diberi merek. Sedangkan minyak goreng curah yaitu minyak goreng yang diukur dalam satuan

masa dan tidak memiliki merek (Etriya, Sumarwan, Kirbrandoko, 2004). Minyak goreng curah mempunyai kecenderungan besar untuk dikonsumsi oleh masyarakat terutama masyarakat menengah ke bawah. Hal ini disebabkan karena faktor perbedaan harga yang didapatkan. Masyarakat Indonesia sangat majemuk dengan tingkat ekonomi yang berbeda-beda. Ada yang menggunakan minyak goreng hanya untuk sekali pakai, namun ada juga masyarakat yang menggunakan minyak goreng untuk berkali-kali pemakaian (Sutiah, Firdausi, Budi, 2008). Seperti halnya di rumah tangga maupun di pedagang gorengan, penggunaan minyak goreng sering dilakukan secara berulang-ulang. Hal ini sangat memungkinkan terjadinya reaksi oksidasi yang tinggi pada minyak (Aminah, 2010).

Akibat pemanasan berulang pada minyak goreng juga memberikan efek terjadinya kenaikan lipid peroksida dan level kolesterol dari percobaan tikus yang mengalami post-menopause. Makanan segar yang mengalami satu kali pemanasan yang diberikan kepada tikus percobaan tidak menyebabkan efek yang buruk, akan tetapi pengulangan pemanasan minyak menyebabkan aterosklerosis (Adam, Sulaiman, Umar, 2008).

Berdasarkan hal di atas peneliti tertarik untuk melakukan analisis minyak goreng yang dipakai berulang terhadap beberapa parameter kimia yakni bilangan asam, bilangan penyabunan, bilangan peroksida dan bilangan penyabunan.