

**MUTU MINYAK GORENG PADA PEDAGANG GORENGAN
DI KECAMATAN DENPASAR UTARA**



Oleh :

NI PUTU RIANTI DENNI

NIM.P07131016046

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI
PRODI DIPLOMA III
DENPASAR
2019**

**MUTU MINYAK GORENG PADA PEDAGANG GORENGAN
DI KECAMATAN DENPASAR UTARA**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III
Jurusan Gizi**

Oleh :

**NI PUTU RIANTI DENNI
NIM.P07131016046**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI
PRODI DIPLOMA III
DENPASAR
2019**

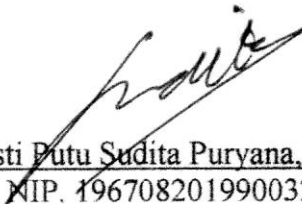
LEMBAR PERSETUJUAN


**MUTU MINYAK GORENG PADA PEDAGANG GORENGAN
DI KECAMATAN DENPASAR UTARA**

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping


I Gusti Putu Sudita Puryana, STP.M.P.
NIP. 196708201990032002


Anak Agung Nanak Antarini, SST.M.P.
NIP. 196708201990032001

MENGETAHUI

KETUA JURUSAN GIZI

POLTEKKES KEMENKES DENPASAR



Dr. Ni Komang Wiardani, SST., M.Kes.
NIP. 196703161990032002

TUGAS AKHIR DENGAN JUDUL:

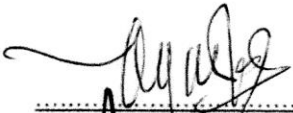
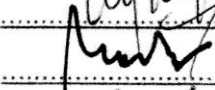
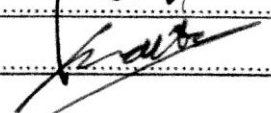
**MUTU MINYAK GORENG PADA PEDAGANG GORENGAN
DI KECAMATAN DENPASAR UTARA**

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : Selasa

TANGGAL : 28 Mei 2019

TIM PENGUJI :

1. Ni Putu Agustini, SKM, M.Si (Ketua) 
2. Dr. Badrut Tamam, STP.M.Biotech (Anggota) 
3. I Gst Putu Sudita Puryana, STP. M.P (Anggota) 

MENGETAHUI

KETUA JURUSAN GIZI

POLTEKKES KEMENKES DENPASAR



Dr. Ni Komang Wiardani, SST., M. Kes.

NIP. 196703161990032002

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Putu Rianti Denni
NIM : P07131016046
Program Studi : Diploma III
Jurusan : Gizi
Tahun Akademik : 2018/2019
Alamat : Jln. Gunung Agung Ketugtug, Loloan Timur. Jembrana

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir dengan judul Mutu Minyak Goreng Pada Pedagang Gorengan Di Kecamatan Denpasar Utara adalah benar **karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang** lain.
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Tugas Akhir ini bukan karya saya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya sendiri bersedia menerima sanksi sesuai peraturan Mendiknas RI No. 17 Tahun 2010 dan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, Mei 2019
Yang membuat pernyataan

Ni Putu Rianti Denni
NIM.P07131016046

MUTU MINYAK GORENG PADA PEDAGANG GORENGAN DI KECAMATAN DENPASAR UTARA

ABSTRAK

Minyak goreng adalah bahan pangan dengan komposisi utama trigliserida yang berasal dari bahan nabati dengan tanpa perubahan kimiawi termasuk hidrogenasi, pendinginan dan telah melalui proses rafinasi atau pemurnian yang digunakan untuk menggoreng. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas minyak goreng yang digunakan pada pedagang jajanan gorengan di Kecamatan Denpasar Utara. Metode penelitian ini menggunakan jenis penelitian simple random sampling yaitu pengambilan sampel secara acak. Populasi dalam penelitian ini adalah pedagang jajanan gorengan yang ada di Kecamatan Denpasar Utara. Penelitian ini mendapatkan hasil sampel minyak goreng dengan pengamatan mutu organoleptik warna dan aroma. Pada warna minyak goreng memperoleh hasil warna kuning kecoklatan dan cokelat kehitaman dan pada aroma minyak goreng memperoleh aroma tengik. Nilai rata-rata angka asam pada sampel minyak goreng berkisar antara 0.66 mg KOH/g sampai dengan 1.21 mg KOH/g, sedangkan nilai rata-rata angka peroksida pada sampel minyak goreng berkisar antara 15.18 mekO₂/kg sampai dengan 20.30 mekO₂/kg yang berarti angka asam dan angka peroksida pada minyak goreng dinilai melebihi standar mutu minyak goreng yaitu angka asam maksimal 0.6 mg KOH/g dan angka peroksida maksimal 10 mekO₂/kg sesuai SNI. Simpulan dari penelitian ini warna minyak goreng memperoleh hasil warna kuning kecoklatan dan cokelat kehitaman sedangkan aroma minyak goreng memperoleh aroma tengik, selanjutnya pada angka asam dalam sampel nilai tertinggi yaitu 1.21 mg KOH/g dan nilai terendah yaitu 0.66 mg KOH/g, sedangkan pada angka peroksida dalam sampel nilai tertinggi yaitu 20.30 mekO₂/kg dan nilai terendah yaitu 15.18 mekO₂/kg.

Kata Kunci : Mutu minyak goreng, Gorengan.

THE QUALITY OF COOKING OIL IN THE PAN IN NORTH DENPASAR DISTRICT

ABSTRACT

Cooking oil is a food ingredient with the main composition of triglycerides derived from vegetable materials with no chemical changes including hydrogenation, cooling and having been through a process of refining or purification used for frying. This research aims to determine the quality of cooking oil used in the fried Hawker merchants in North Denpasar district. This method of study uses a type of simple random sampling study that is random sampling. The population in this research is a hawker food merchant in North Denpasar district. This research results in the sample of cooking oil with quality observation of organoleptic color and aroma. In the color of cooking oil, the color of brownish yellow and brown blackish and in the aroma of cooking oil obtained rancid aroma. The average value of acid figures on cooking oil samples ranged from 0.66 mg KOH/g up to 1.21 mg of KOH/g, while the average value of peroxide figures on cooking oil samples ranged from 15.18 mekO₂/kg to 20.30 mekO₂/kg which means the acid numbers and Peroxide number in cooking oil is assessed to exceed the quality standard of cooking oil is the maximum acid number 0.6 mg KOH/g and number peroxide maximum 10 mek/kg according to SNI. The conclusion of this research in cooking oil color obtained yellow color and brown blackish chocolate while the aroma of cooking oil obtained rancid aroma, next to the acid number in the sample of the highest value of 1.21 mg KOH/g and the value The lowest is 0.66 mg KOH/g, while the peroxide number in the highest value sample is 20.30 mekO₂/kg and the lowest value is 15.18 mekO₂/kg.

Keyword: quality of cooking oil, fried.

RINGKASAN PENELITIAN

MUTU MINYAK GORENG PADA PEDAGANG GORENGAN DI KECAMATAN DENPASAR UTARA

Oleh : NI PUTU RIAN TI DENNI (NIM.P07131016046)

Minyak goreng adalah bahan pangan dengan komposisi utama trigliserida yang berasal dari bahan nabati dengan tanpa perubahan kimiawi termasuk hidrogenasi, pendinginan dan telah melalui proses rafinasi atau pemurnian yang digunakan untuk menggoreng.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas minyak goreng yang digunakan pada pedagang jajanan gorengan di Kecamatan Denpasar Utara. Sampel yang digunakan yaitu minyak goreng pada pedagang gorengan di sekitaran Kecamatan Denpasar Utara. Metode penelitian ini menggunakan jenis penelitian simple random sampling yaitu pengambilan sampel secara acak di 11 (sebelas) Desa di Kecamatan Denpasar Utara dengan metode undian, yang terpilih sebanyak 6 (enam) Desa dengan 1 (satu) sampel minyak goreng dari masing-masing desa.

Penelitian ini mendapatkan hasil sampel minyak goreng dengan pengamatan mutu organoleptik warna dan aroma. Pada warna minyak goreng memperoleh hasil warna kuning kecoklatan dan coklat kehitaman dan pada aroma minyak goreng memperoleh aroma tengik. Nilai rata-rata angka asam pada sampel minyak goreng berkisar antara 0.66 mg KOH/g sampai dengan 1.21 mg KOH/g, sedangkan nilai rata-rata angka peroksida pada sampel minyak goreng berkisar antara 15.18 mekO₂/kg sampai dengan 20.30 mekO₂/kg yang berarti angka asam dan angka peroksida pada minyak goreng dinilai melebihi standar mutu minyak goreng yaitu

angka asam maksimal 0.6 mg KOH/g dan angka peroksida maksimal 10 mekO₂/kg sesuai (SNI 01-3741- 2013).

Bila dibandingkan dengan standar mutu minyak goreng untuk angka asam yaitu maksimal 0.6 mg KOH/g dan angka peroksida yaitu maksimal 10 mekO₂/kg (SNI 01-3741- 2013), angka asam dan angka peroksida pada sampel minyak goreng sudah melebihi standar mutu minyak goreng. Tingginya angka asam dan angka peroksida pada minyak goreng dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu kandungan air pada bahan, suhu penggorengan/pemanas, peralatan penggorengan, dan frekuensi penggunaan minyak goreng.

Diharapkan kepada pedagang gorengan untuk membatasi frekuensi minyak goreng dan tidak menggunakan minyak goreng yang sudah berubah warna menjadi gelap serta aroma yang tengik agar tidak berdampak pada kesehatan masyarakat.

Daftar bacaan : 21 (2001 - 2018)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Mutu Minyak Goreng Pada Pedagang Gorengan Di Kecamatan Denpasar Utara” yang telah selesai tepat pada waktunya.

Dalam penyusunan Usulan Penelitian ini, penulis banyak mendapat bantuan dari berbagai pihak, penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada :

1. I Gusti Putu Sudita Puryana, STP., M.P. selaku Pembimbing utama yang telah memberikan masukan, bimbingan dan dukungan dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
2. Anak Agung Nanak Antarini, SST.M.P. Pembimbing pendamping yang telah memberikan masukan, bimbingan dan dukungan dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
3. A.A. Agung Ngurah Kusumajaya, SP.MPH. selaku Direktur Politeknik Kesehatan Denpasar yang telah membantu memberikan kelancaran dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
4. Dr. Ni Komang Wiardani, SST., M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar yang telah membantu memberikan kelancaran dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
5. Ni Made Dewantari, SKM, For selaku Ka. Prodi yang telah memberikan kesempatan mengikuti pendidikan program Diploma Gizi di Jurusan Gizi.
6. Dosen dan staff yang telah membantu dalam kelancaran penyelesaian tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa sepenuhnya dalam penyusunan tugas akhir ini, masih banyak terdapat kekurangan dan kelemahan yang dimiliki penulis baik itu sistematika penulisan maupun penggunaan bahasa. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kemajuan dan kesempurnaan penulis, sehingga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Denpasar, Mei 2019

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
SURAT PERNYATAAN	v
ABSTRAK	vi
RINGKASAN PENELITIAN	viii
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	3
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Minyak Goreng	5
B. Gorengan	21
BAB III KERANGKA KONSEP DAN OPERASIONALISASI VARIABEL.....	23
A. Kerangka Konsep	23
B. Variabel dan definisi operasional variabel	24
BAB IV METODE PENELITIAN	26
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	26
B. Tempat dan Waktu Penelitian	26

C. Populasi dan Sampel Penelitian	26
D. Jenis dan cara Pengumpulan data	27
E. Cara Pengamatan	28
F. Pengolahan dan Analisis Data	31
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	32
A. Hasil	32
B. Pembahasan	36
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	41
A. Simpulan	41
B. Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Standar Mutu Minyak Goreng	16
2. Skala Mutu Hedonik Warna Terhadap Minyak Goreng	31
3. Skala Mutu Hedonik Aroma Terhadap Minyak Goreng	31
4. Hasil Kuisisioner Minyak Goreng Pada Pedagang Gorengan	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Sampel Minyak Goreng	35
2. Angka Asam Pada Minyak Goreng	36
3. Angka Peroksida Pada Minyak Goreng	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Kuisisioner	47
2. Uji Organoleptik Terhadap Warna Pada Minyak Goreng	49
3. Uji Organoleptik Terhadap Aroma Pada Minyak Goreng	50