

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

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 (Risti, 2016).

Terdapat berbagai macam tanaman sebagai sumber pembuatan minyak goreng dan salah satunya dari tanaman kelapa sawit, kelapa, kopra, kelapa, kacang kedelai, biji jagung (lembaganya), biji bunga matahari, biji zaitun (olive), dan lain-lain (Wijayanti, 2015).

Minyak goreng juga berperan sebagai media untuk perpindahan panas yang cepat dan merata pada permukaan bahan yang digoreng. Sebagian kecil minyak goreng akan diserap oleh bahan pangan yang digoreng, sehingga kualitas minyak goreng akan mempengaruhi cita-rasa makanan yang digoreng, pemilihan minyak goreng dapat dilihat dari kejernihan dan bau dari minyak goreng (Chairunisa, 2013).

Konsumsi minyak di masyarakat cukup tinggi, makanan gorengan cenderung lebih disukai dibanding direbus, karena berasa lebih gurih dan renyah. (Mulyati, Pujiono, & Lukis, 2015). Minyak goreng sangat sulit dipisahkan dari kehidupan masyarakat, karena minyak goreng merupakan bahan pokok yang digunakan dalam kehidupan sehari-hari untuk membuat masakan, akan tetapi muncul masalah mengenai

penggunaan minyak goreng bekas. Masyarakat kebanyakan tidak mengetahui hal tersebut dan terus menggunakan minyak goreng itu hingga menjadi rusak. Penyebabnya yaitu faktor ekonomi dan merasa rugi jika minyak goreng tersebut tidak digunakan karena harus dibuang dan diganti dengan yang baru (Chairunisa, 2013).

Pada umumnya, suhu penggorengan yang normal berkisar 163-196°C (Mujadin, Jumianto, & Puspitasari, 2014), jika minyak goreng tersebut digunakan lagi dengan suhu yang lebih tinggi maka akan menyebabkan penampilan, cita rasa dan bau yang kurang enak pada makanan serta membahayakan kesehatan (Wijayanti, 2015).

Makanan yang digoreng memang terasa lebih nikmat. Kebiasaan orang Indonesia dalam menggoreng aneka lauk pauk atau jajanan dan lainnya membuat mereka terbiasa untuk tidak mengganti minyak goreng yang sudah dipakai. Beberapa orang mungkin menilai bahwa minyak tersebut masih layak digunakan, dan sebagian beranggapan bila minyak yang dipakai berulang kali akan memberikan cita rasa yang khas pada makanan. Padahal, minyak goreng yang digunakan secara terus-menerus akan menurunkan mutu dari suatu pangan, yang dapat merusak sel dan memicu terjadinya stroke, serangan jantung, dan kanker.

Menurut Ahmad Sulaeman menyatakan minyak goreng hanya boleh digunakan sebanyak tiga kali pemakaian. Bila digunakan berkali-kali, minyak goreng akan terjadi perubahan warna dari kuning keemasan menjadi kuning kecoklatan dan aroma yang tengik karena disebabkan adanya reaksi maillard yang terbentuk dari reaksi antara asam amino dengan komponen gula sederhana yang terkandung dalam bahan pangan.

Penelitian ini dilakukan di daerah Kota Denpasar tepatnya di Kecamatan Denpasar Utara. Kota Denpasar merupakan ibu kota provinsi Bali yang mana dengan

penduduk paling padat. Kota Denpasar menjadi pusat pemerintahan dan perekonomian di Bali dan daerah yang sangat pesat dalam penduduk atau daerah pariwisata yang terkenal ke semua mancanegara. Sehingga, banyak para pedagang kaki lima yang meraup untung di daerah Kota Denpasar karena mempertimbangkan dengan populasi penduduk paling padat dari kota yang lainnya. Selain itu, alasan peneliti memilih lokasi di Kecamatan Denpasar Utara karena peneliti mengetahui sebagian besar pedagang kaki lima yang berjualan di daerah tersebut. Pedagang kaki lima yang akan diteliti menjual beragam jenis gorengan antara lain yaitu tempe goreng, tahu isi, ote-ote, pisang goreng, sela goreng, dan molen. Pedagang kaki lima tersebut banyak menggunakan minyak sebagai penghantar panas dan minyaknya dipakai berulang-ulang sehingga akan menghasilkan komponen yang berbahaya bagi kesehatan.

Dari uraian diatas untuk itu penulis tertarik untuk mengangkat Usulan Penelitian ini dengan judul yaitu “Mutu Minyak Goreng Pada Pedagang Gorengan Di Kecamatan Denpasar Utara”.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana kualitas minyak goreng yang digunakan oleh pedagang gorengan di Kecamatan Denpasar Utara?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui kualitas minyak goreng yang digunakan pada pedagang jajanan gorengan di Kecamatan Denpasar Utara.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk menganalisis angka asam minyak goreng pada pedagang gorengan di Kecamatan Denpasar Utara.
- b. Untuk menganalisis angka peroksida minyak goreng pada pedagang gorengan di Kecamatan Denpasar Utara.
- c. Menentukan mutu organoleptik meliputi : warna dan aroma minyak goreng.
- d. Untuk menentukan kualitas minyak goreng yang digunakan.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat secara teoritis bagi pengembangan dan kemajuan ilmu gizi dalam bidang keamanan pangan, khususnya tentang kualitas minyak goreng yang digunakan secara berulang di masa sekarang dan juga dapat dijadikan suatu referensi tambahan bagi yang berminat dalam bidang kajian yang sama.

2. Manfaat Praktis

- a. Penelitian ini diharapkan memberikan informasi sebagai parameter alternative pengujian kualitas minyak goreng.
- b. Penelitian ini dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang penggunaan minyak goreng yang telah dipakai berulang kali.