

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Minyak merupakan zat atau bahan yang tidak larut dalam air yang berasal dari tumbuh-tumbuhan maupun hewan dan merupakan campuran dari gliserida-gliserida dengan susunan asam-asam lemak yang tidak sama. Minyak adalah suatu kelompok dari lipida sederhana terbesar yang merupakan ester dari tiga molekul dan membentuk satu molekul trigliserida yang dalam kondisi ruang ($>27^{\circ}\text{C}$) akan berbentuk cair. Hal tersebut karna adanya ikatan rangkap pada asam lemak atau ikatan rangkap menyebabkan turunnya titik lebur (Mulyani, H, 2018).

Minyak kelapa sawit (*Crude Palm Oil*) adalah sumber minyak nabati terbesar didunia. Minyak kelapa sawit merupakan minyak nabati yang berasal dari buah kelapa sawit, serta banyak digunakan untuk konsumsi makanan maupun non-makanan. Di Indonesia, Minyak Kelapa Sawit adalah minyak goreng yang paling sering digunakan karena memiliki sejumlah keunggulan dibanding jenis-jenis minyak lain dan cocok dengan kebiasaan menggoreng masyarakat Indonesia. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), proyeksi tingkat konsumsi minyak goreng pada tahun 2019 sebesar 10,86 liter/kapita/tahun (BPS, 2021).

Minyak goreng merupakan minyak yang berasal dari lemak tumbuhan atau lemak hewan yang dimurnikan dan berbentuk cair dalam suhu kamar dan digunakan untuk menggoreng makanan. Minyak goreng merupakan salah satu bahan makanan pokok yang dikonsumsi seluruh masyarakat untuk kehidupan sehari-hari. Minyak goreng dipasarkan dalam dua bentuk, yaitu dalam bentuk kemasan dan curah (Aulia, 2018).

Menurut SNI 7709-2019 Minyak goreng merupakan bahan pangan dengan komposisi utama trigliserida berasal dari minyak kelapa sawit, yang telah melalui proses fraksinasi, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan, mengandung vitamin A dan provitamin A. Kerusakan suatu minyak berkorelasi dengan kualitas minyak. Penentuan kualitas minyak dapat dilakukan dengan menghitung bilangan penyabunan yang ada pada minyak.

Bilangan penyabunan pada minyak dalam satuan miligram menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) 7431 : 2015 bernilai 180-265 KOH/gram (Rusmalina, 2019).

Bilangan penyabunan adalah jumlah miligram KOH yang diperlukan untuk menyabunkan 1 gram lemak atau minyak. Adanya bilangan penyabunan menunjukkan adanya proses kerusakan pada minyak goreng, yang ditandai dengan munculnya warna coklat. Terbentuknya warna kecoklatan disebabkan oleh pemanasan yang lama mengakibatkan minyak goreng mengalami oksidasi dan *cracking* (Rusmalina, 2019).

Sebagian masyarakat Indonesia pastinya sudah tidak asing lagi dengan gorengan, terkait dengan hal tersebut pengolahannya menggunakan bahan baku utama yaitu minyak goreng. Salah satunya *Corndog Mozarella* yang sudah banyak dikenal dikalangan masyarakat Kota Medan. *Corndog* adalah makanan yang terbuat dari sosis ditusuk yang berasal dari Amerika Serikat. Penjual *Corndog* sangat mudah ditemukan dipinggir jalan, pedagang dengan konsep *street food* dan dijual dalam bentuk *frozen* (Andayani, dkk.,2022).

Berdasarkan survey yang dilakukan melalui wawancara dengan pedagang *Corndog Mozarella* di Pasar Medan Metropolitan *Trade Centre* Kota Medan diketahui bahwa penggunaan minyak goreng untuk proses memasak cukup tinggi. Hasil wawancara yang dilihat dari para pedagang *Corndog Mozarella* tidak setiap hari mengganti minyak makan, terkadang minyak 2 liter bisa dipakai sehari-hari dan untuk penggorengan berkali-kali. Penggunaan minyak goreng dilakukan secara berulang dikarenakan alasan penghematan biaya. Pada jangka panjang penggunaan minyak goreng secara terus menerus dapat mengakibatkan rusaknya struktur kimia dan fisika minyak goreng (Husnah dan Nurlala, 2021).

Pada penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Tini Syamsuddin yang berjudul “Penentuan Bilangan asam dan Bilangan Penyabunan Sampel Minyak Atau Lemak” pada tahun 2012. Hasil penelitian menunjukkan kualitas minyak goreng yang diuji memiliki bilangan penyabunan 270,053 KOH/gram . Hal ini menunjukkan bahwa sampel yang diuji melewati nilai SNI dengan nilai rata-rata 196-206 KOH/gram berdasarkan SNI-01-3741-1995. Berarti minyak yang diujikan

tidak memiliki kualitas yang baik untuk digunakan sebagai minyak goreng karena penyabunannya tidak berada dalam rentang angka standar.

Kemudian pada penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Siska Rusmalina yang berjudul “Studi Peninjauan Kualitas Minyak Goreng Hasil Pemanasan Berdasarkan Pada Bilangan Penyabunan” pada tahun 2019. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bilangan penyabunan sampel pada tiap lama pemanasan mengalami peningkatan. Peningkatan pada lama pemanasan 60 menit tingkat kenaikan tinggi. Hasil penentuan bilangan penyabunan pada sampel berada pada rentang 183.2-240.22 KOH/gram . Hal ini menunjukkan bahwa sampel yang diuji memiliki nilai yang normal dengan nilai rata-rata 180-265 KOH/gram berdasarkan SNI-7431-2015. Berarti minyak yang diujikan memiliki kualitas yang baik untuk digunakan.

Berdasarkan hal tersebut peneliti tertarik untuk melakukan pengujian pada minyak curah di beberapa penjual corndog di pasar MMTC Kota Medan.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini Berapa Kadar Bilangan Penyabunan pada Minyak Curah Sebelum dan Sesudah Penggorengan *Corndog Mozarella* yang diperjualbelikan Dipusat Pasar MMTC Kota Medan, Berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI-3741-1995).

1.3. Tujuan penelitian

1.3.1. Tujuan umum

Untuk mengetahui kadar Bilangan Penyabunan Pada Minyak Goreng Curah Sebelum dan Sesudah Penggorengan *Corndog Mozarella*.

1.3.2. Tujuan khusus

Untuk mengetahui apakah bilangan penyabunan pada minyak goreng curah sesuai dengan SNI-3741-1995.

1.4. Manfaat penelitiann

1. Bagi peneliti diharapkan memberikan kontribusi manfaat kepada penulis sebagai tambahan atau pengembangan ilmu terhadap teori yang sedang dikaji penulis.
2. Bagi masyarakat mampu memberikan informasi kepada masyarakat, mengenai analisa bilangan penyabunan pada Minyak Goreng Curah Sebelum dan Sesudah Penggorengan *Corndog Mozarella* yang Diperjual Belikan Dipasar MMTC Kota Medan.
3. Bagi institusi diharapkan dapat memberikan masukan atau informasi bagi pihak pendukung dalam penelitian ini, dan selanjutnya dapat dijadikan pertimbangan dalam pengambilan kebijakan untuk pengembangan yang lebih berkualitas.