

ABSTRAK

PUTRI, NINDIA KIRANA. 2018. Penilaian Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Minyak Sebagai Media Penggorengan Pada Penyelenggaraan Makanan Di Pusdik Militer Sekolah Calon Tamtama Magetan. Karya Tulis Ilmiah, Program Studi Diploma III Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Pembimbing : **Maryam Razak, STP, M.Si.**

Penggorengan merupakan salah satu proses pengolahan bahan makanan. Ketika bahan pangan digoreng menggunakan minyak panas maka akan banyak reaksi kompleks terjadi di dalam minyak dan pada saat itu minyak mengalami kerusakan (Zahra dkk, 2013). Angka peroksida menunjukkan banyaknya kandungan peroksida di dalam minyak akibat proses oksidasi dan polimerisasi. Asam lemak bebas menunjukkan sejumlah asam lemak bebas yang dikandung oleh minyak yang rusak, terutama karena peristiwa oksidasi dan hidrolisis. Kadar air menunjukkan jumlah air yang dikandung minyak yang dapat menyebabkan terjadinya reaksi hidrolisis (Sudarmaji, 1982). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis mutu fisik (titik didih dan titik asap) dan mutu kimia (bilangan peroksida, asam lemak bebas, dan kadar air) minyak yang digunakan sebagai media penggorengan pada penyelenggaraan makanan di Pusdik Militer Sekolah Calon Tamtama Kabupaten Magetan.

Desain penelitian ini adalah Survei Analitik dengan Rancangan *Survei Cross Sectional*. Dalam penelitian dengan desain ini untuk mengidentifikasi mutu fisik dan mutu kimia minyak goreng serta faktor risiko dan faktor efek variable tersebut pada kurun waktu yang sama.. Hasil penelitian ini yaitu titik didih 195°C-168°C, titik asap yaitu 206°C-172°C sedangkan untuk mutu kimia bilangan peroksida yaitu 0,9-1,5 mg, kadar asam lemak bebas yaitu 0,3%-0,9%, dan kadar air yaitu 0,2%-0,9%. Saran yang diberikan dalam penelitian ini adalah perlu adanya edukasi dari pihak asrama kepada penjamah makanan, adanya SOP tentang batas frekuensi penggunaan minyak goreng dan cara penyimpanan yang benar untuk minyak goreng, serta menggunakan minyak goreng tidak lebih dari 2 kali pemakaian.

Kata Kunci: Mutu Fisik, Mutu Kimia, Minyak Goreng