

UJI BILANGAN PEROKSIDA MINYAK GORENG CURAH DI PASAR SURABAYA UNTUK MENGURANGI RESIKO PENYAKIT AKIBAT RADIKAL BEBAS

(Studi Kualitatif di Pasar Pasar Pucang, Pasar Wonokromo, Pasar Surya, Pasar Kalianak serta Pasar Raharjo Kota Surabaya)

ABSTRAK

Minyak goreng curah selama ini didistribusikan dalam bentuk tanpa kemasan yang berarti bahwa minyak goreng curah sebelum digunakan banyak terpapar oksigen dan mengalami penurunan mutu. Salah satu parameter penurunan mutu minyak goreng diantaranya yaitu bilangan peroksida. Bilangan peroksida dalam minyak goreng curah yang melebihi standar dapat memicu penyakit akibat radikal bebas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran mutu minyak goreng curah yang dijual di beberapa pasar di Surabaya jika ditinjau dari bilangan peroksida.

Jenis penelitian adalah observasional dengan pendekatan deskriptif. Lokasi penelitian di pasar wilayah Kota Surabaya diantaranya Pasar Pucang, Pasar Wonokromo, Pasar Surya, Pasar Kalianak serta Pasar Raharjo. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh minyak goreng curah yang dijual di lokasi penelitian dengan jumlah sampel penelitian yaitu 31 minyak goreng curah. Uji bilangan peroksida menggunakan metode titrasi Iodometri.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari ke 31 sampel minyak goreng curah, 1 diantaranya tidak sesuai Standar Nasional Indonesia jika ditinjau dari bilangan peroksida. Sedangkan 30 sampel minyak goreng lainnya telah sesuai dengan Standar Nasional Indonesia jika ditinjau dari bilangan peroksida.

Kesimpulan yang didapat dari penelitian ini adalah dari ke seluruh sampel, masih terdapat minyak goreng curah yang mengandung bilangan peroksida yang tidak sesuai dengan Standar Nasional Indonesia.

Kata kunci : ***Bilangan Peroksida, Minyak Goreng Curah, Titrasi Iodometri, Radikal Bebas***

TEST PEROXIDE NUMBER OF THE BULK COOKING OIL IN SURABAYA MARKET TO REDUCE THE DISEASE CAUSED BY FREE RADICALS

(Qualitative Studies in Pucang Market, Wonokromo Market, Surya Market,
Kalianak Market and Raharjo Market Surabaya)

ABSTRACT

Bulk cooking oil has been distributed in an unpacked that is meaning bulk cooking oil exposed to oxygen before it used and decreasing the quality. One of the parameters of quality reduction of cooking oil is the peroxide number. The peroxide number that higher from standart can caused disease by free radicals. This research aim to know quality of bulk cooking oil sold in some markets in Surabaya in terms of peroxide numbers.

This study was observational reseach with descriptive approach. Researched took location in markets in Surabaya area include Pucang Market, Wonokromo Market, Surya Market, Kalianak Market and Raharjo Market. The population in this research is all bulk cooking oil sold in researched location with research sampel is 31 bulk cooking oil. Test of peroxide number using Iodometri titration method.

The results showed that from 31 samples of bulk cooking oil, 1 of them did not match the Indonesian National Standard when viewed from the peroxide number and 30 other samples of cooking oil have been in accordance with the Indonesian National Standard when viewed from the peroxide number. The conclusion from this research is from all sample, there is still bulk cooking oil containing peroxide number which is not in accordance with Indonesian National Standard.

Keywords: *Peroxide Numbers, Bulk Cooking Oil, Iodometric Titration, Free Radicals*