

PENGARUH JENIS DAN JUMLAH PENGGUNAAN MINYAK GORENG TERHADAP KUALITAS MINYAK GORENG BEKAS PENGGUNAAN BAKSO LILIT

[The Effect Of Type and Amount Of Cooking Oil Use On The Quality Of Used Cooking Oil Use Of Willed Meatballs]

Kasanim^{1)*}, Ahmad Alamsyah^{2*)}, Dody Handito^{2)*}

¹⁾Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

²⁾Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

*Email: [aaaniem446@gmail.com](mailto:aaniem446@gmail.com)

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of the type and amount of cooking oil used on the quality of the used frying meatballs. Judging from the test parameters water content, peroxide number, acid number, viscosity and color. The oil used in this study was bimoli cooking oil and bulk cooking oil with 3 uses. This study was designed using a Randomized Block Design (RAK). For chemical and physical parameters with 2 treatments and 3 replications. The data on the results of significant differences were tested with the Honestly Significant Difference (BNJ) test with a significant difference level of 5%. The treatment consisted of two factors, namely the type of oil (bimoli oil and bulk oil) and the amount of use (1 time of use, 2 times of use and 3 times of use). The results showed that the type of oil treatment and the amount of use showed significant differences in water content, peroxide value and acid content, while the results showed no significant differences in Hue color and viscosity. P1 treatment (bimoli cooking oil) is the best type of oil because it has a water content of 0,12%, a peroxide value of 1,59 m.eq/kg and an acid number of 0,51 mg KOH/g. T1 treatment (1 time use) was the best result because it had a water content value of 0,17%, a peroxide value of 1,958 m.eq/kg and an acid number of 0,45 mg KOH/g.

Keywords: Acid number, Peroxida number, Cooking Oil,

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jenis dan jumlah penggunaan minyak goreng terhadap kualitas minyak goreng bekas penggorengan bakso lilit. Dilihat dari parameter uji kadar air, bilangan perioksida, bilangan asam, viskositas dan warna. Minyak yang digunakan dalam penelitian ini adalah minyak goreng bimoli dan minyak goreng curah dengan 3kali penggunaan. Penelitian ini dirancang menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK). Untuk parameter kimia dan fisik dengan 2 perlakuan dan 3kali ulangan. Data hasil beda nyata diuji dengan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) dengan taraf beda nyata 5%. Perlakuan terdiri dari dua faktor yaitu jenis minyak (minyak bimoli dan minyak curah) dan jumlah penggunaan (1 kali pemakaian, 2 kali pemakaian dan 3 kali pemakaian). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan jenis minyak dan jumlah penggunaan menunjukkan hasil perbedaan yang nyata terhadap kadar air, angka peroksida dan kadar asam, sedangkan hasil menunjukkan perbedaan tidak nyata terhadap warna Hue dan viskositas. Perlakuan P1 (minyak goreng bimoli) merupakan jenis minyak yang terbaik karena mempunyai nilai kadar air 0,20%, bilangan perioksida 1,59 m.eq/kg, dan bilangan asam 0,51 mg KOH/g. Perlakuan T1 (penggunaan 1kali) merupakan hasil terbaik karena mempunyai nilai kadar air 0,17%, bilangan perioksida 1,958 m.eq/kg dan bilangan asam 0,45 mg KOH/g.

Kata kunci: Bilangan Asam, Bilangan perioksida, Jenis minyak.