

**ANALISIS KUALITAS MINYAK GORENG BERDASARKAN STANDAR  
NASIONAL INDONESIA (SNI) DAN KANDUNGAN ZAT GIZI  
YANG BERSUMBER DARI *CRUDE PALM OIL* (CPO)  
VARIETAS *TENERA***

**JESICA CHRISTIN LADO (4133210016)**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menguji dugaan apakah mutu minyak goreng akan berbeda dari sumber CPO varietas *Tenera* hasil persilangan varietas *Dura* dan *Psifera*. Parameter mutu minyak goreng dimaksud meliputi warna, kadar bilangan peroksida, kadar asam lemak bebas, cemaran logam, minyak pelikan (SNI 7709 : 2012) dan beta karoten (zat gizi). Penelitian ini dilakukan dengan 15 kelompok sampel dari 15 toko yang ada di kota Medan berdasarkan perbedaan parameter mutu dan data yang disajikan dalam suatu *confidence interval* pada tingkat *signifikansi* 95%. Penentuan bilangan peroksida dilakukan dengan titrasi  $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$  0,1 N. Untuk analisis cemaran logam digunakan Spektroskopi Serapan Atom (SSA), *lovibond tintometer* digunakan untuk analisis warna dan Spektroskopi *UV-Vis* digunakan untuk analisis kandungan beta karoten dalam minyak goreng. Untuk penentuan asam lemak bebas menggunakan metode titrasi dengan NaOH 0,1 N, sedangkan analisis minyak pelikan dilakukan secara kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan mutu minyak goreng yang bersumber dari CPO varietas *Tenera* yaitu: (1) bilangan peroksida (5,45 mek  $\text{O}_2/\text{kg}$ ); (2) Cemaran Logam Pb (0,0010 mg/kg) dan Cd (0,0004 mg/kg); (3) warna (*red* (2,4) *yellow* (24)); (4) kadar asam lemak bebas (0,25%); (5) kandungan beta karoten (3,78%); (6) minyak pelikan (negatif). Hasil uji hipotesis menunjukkan bahwa adanya perbedaan yang signifikan pada CPO varietas *Tenera* hasil persilangan varietas *Dura* dan *Psifera* dengan hasil olahannya yaitu minyak goreng.

**Kata kunci:** *varietas Tenera, bilangan peroksida, cemaran logam, warna minyak goreng, beta karoten, asam lemak bebas, minyak pelikan.*