

**KUALITAS MINYAK GORENG YANG BERSUMBER DARI *CRUDE*
PALM OIL (CPO) VARIETAS DURA BERDASARKAN SNI DAN
STANDAR INTERNASIONAL**

BETANIA MANURUNG (4131210002)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menguji syarat mutu pada minyak goreng kemasan yang bersumber dari varietas Dura yang selama ini ditanami di Indonesia berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI) dengan Standar Internasional. Parameter mutu minyak goreng yang dimaksud meliputi Warna, kadar asam lemak bebas, bilangan peroksida, minyak pelikan, dan cemaran logam (SNI 7709 ; 2012). Penelitian ini dilakukan dengan 15 kali pengulangan dari berbagai kemasan yang bermerek sam berdasarkan perbedaan parameter mutu. Penentuan asam lemak bebas menggunakan metode titrasi dengan NaOH 0,1 N, untuk penentuan bilangan peroksida dilakukan dengan titrasi $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ 0,1N, *lovibond tintometer* digunakan untuk analisis warna pada minyak goreng kemasan, kemudian untuk penentuan cemaran logam menggunakan Spektrofotometer Serapan Atom dan penentuan minyak pelikan ditandai dengan larutan berubah warna. hasil penelitian menunjukkan mutu minyak goreng kemasan varietas Dura yaitu (1) warna merah dengan rata-rata 2,453333 R dan kuning dengan rata-rata 24,53333 Y (2) Kadar asam lemak bebas 0.163273 % ; (3) bilangan peroksida 6.30462 mek/kg ; (4) analisa minyak pelikan (-), bahwa pada sampel tidak terdapat minyak pelikan ;(5) Analisa cemaran logam, untuk logam Cadmium (Cd) dengan rata-rata 0.00038 mg/kg dan untuk Timbal (Pb) dengan rata-rata 0.00108 mg/kg. hasil uji hipotesis menunjukkan bahwa asam lemak bebas dan bilangan peroksida pada sampel minyak goreng tidak melebihi ambang batas mutu minyak goreng sesuai dengan SNI, tetapi berbeda dengan mutu minyak goreng sesuai WFP melebihi ambang batas ini yang menyebabkan Indonesia masih menggunakan SNI untuk parameter minyak goreng di Indonesia.

Kata kunci: *SNI, WFP, warna minyak goreng kemasan, asam lemak bebas, bilangan peroksida, minyak pelikan, cemaran logam, Varietas Dura.*