

ANALISIS KADAR ASAM LEMAK BEBAS PADA MINYAK GORENG PEDAGANG PENYETAN DI SEPANJANG  
JALAN SIROJUDIN DAN BANJARSARI

ELSA CHRISTIANA HUTAJULU – 25010115130265

(2019 - Skripsi)

*Crude Palm Oil (CPO)* adalah minyak nabati yang dihasilkan oleh kelapa sawit yang dijumpai di Indonesia, minyak sawit memiliki kualitas yang dapat ditentukan melalui kandungan digliserida dan kadar asam lemak bebas (freefattyacid). Kadar FFA yang diperbolehkan oleh Pemerintah adalah 0,3% menurut SNI 01-3741-2002, minyak goreng yang telah digunakan secara berkala dengan suhu yang tinggi dapat menyebabkan minyak tidak sehat dan tidak layak untuk dikonsumsi. Kecamatan Tembalang, Kota Semarang merupakan satu dari banyak wilayah yang berada di wilayah Jawa Tengah, terdapat beberapa pedagang yang menjual penyetan, dan lokasinya berada di pinggir jalan, di wilayah Kecamatan Tembalang Kota Semarang. Penelitian deskriptif observasional dengan pendekatan crosssectional. Sampel sebanyak 42 sampel yang berasal dari 3 kali pengambilan sampel per warung penyetan dengan pengulangan sebanyak 2 kali dengan total sampling. Analisis data dilakukan dengan uji Pearson dan Chi-Square. Hasil uji laboratorium kadar asam lemak bebas pada 7 sampel minyak goreng (16,7%) melebihi baku mutu yang ditetapkan. Hasil uji hubungan menunjukkan bahwa suhu ( $p$ -value = 0,0001; koef korelasi = 0,768), pH ( $p$ -value = 0,0001; koef korelasi = 0,600) berhubungan dengan kadar asam lemak bebas pada minyak goreng, jenis ( $p$ -value = 0,094) tidak berhubungan dengan kadar asam lemak bebas, dan warna minyak goreng ( $p$ -value = 0,0001) berhubungan dengan kadar asam lemak bebas pada minyak goreng yang digunakan oleh pedagang penyetan di sepanjang Jalan Sirojudin dan Banjarsari. Kesimpulan dari penelitian ini adalah kadar asam lemak bebas pada minyak goreng berhubungan dengan suhu, pH, dan warna minyak goreng sedangkan untuk jenis minyak goreng tidak berhubungan dengan kadar asam lemak bebas

**Kata Kunci:** Asam Lemak Bebas, Minyak Goreng, Warung Penyetan