

ABSTRAK

Nama : Asep Fauzi (1102017041)
Program studi : Kedokteran Umum
Judul : Perbandingan Kualitas Minyak Jagung dengan Minyak Kelapa Sawit Berdasarkan Asam Lemak Bebas dan Tinjauannya Menurut Pandangan Islam

Latar Belakang : Minyak goreng merupakan salah satu kebutuhan penting yang diperlukan oleh masyarakat Indonesia, kurang lebih dari 290 juta ton minyak dikonsumsi setiap tahunnya, Namun Penggunaan minyak goreng secara kontinyu dan berulang-ulang mengakibatkan terbentuknya asam lemak bebas yang berdampak buruk bagi Kesehatan.

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental laboratorik invitro dengan menguji kandungan asam lemak bebas yang terdapat dalam minyak Jagung dan minyak kelapa sawit menggunakan titrasi alkametri berdasarkan standar SNI 7709 : 2012. Analisis data didapatkan dengan uji ANOVA menggunakan microsoft excel.

Hasil : Dari hasil penelitian didapatkan kadar asam lemak bebas minyak jagung tidak dipanaskan, dipanaskan 5 menit, 15 menit dan 30 menit masing-masing memiliki kadar asam lemak bebas 0.214%, 0.223%, 0.233% dan 0.255% sedangkan minyak kelapa sawit baik yang tidak dipanaskan, dipanaskan 5 menit, 15 menit dan 30 menit masing-masing memiliki kadar asam lemak bebas 0,224% 0.288%, 0.290%, dan 0.344%

Kesimpulan : kualitas minyak jagung lebih baik dibandingkan dengan minyak kelapa sawit karena minyak jagung memiliki kadar asam lemak bebas yang lebih kecil dari minyak kelapa sawit, serta memenuhi syarat mutu minyak goreng SNI 01-3741-2013.

Kata Kunci : Minyak Jagung, minyak kelapa sawit, asam lemak bebas, pemanasan berulang-ulang, penyakit jantung coroner.