

Evaluasi Mutu Produk Pangan Berminyak

Feriviani, Fauzan Azima, Novizar Nazir

ABSTRAK

Minyak dan produk pangan berminyak sangat mudah mengalami kerusakan akibat absorpsi bau oleh lemak, aksi oleh enzim dalam jaringan bahan mengandung lemak, aksi mikroba dan oksidasi oleh oksigen udara. Akibat kerusakan itu membuat minyak dan produk pangan berminyak menjadi tengik. Produk pangan berminyak di setiap tempat penjualan mempunyai cara penjualan yang berbeda-beda. Kerusakan minyak dan perbedaan cara penjualan produk akan mempengaruhi mutu produk pangan berminyak. Tujuan penelitian ini adalah untuk melihat pengaruh lama pemanasan terhadap bilangan peroksida dan konduktivitas yang terbentuk serta melihat pengaruh tempat penjualan terhadap mutu produk pangan berminyak. Produk pangan yang diuji adalah rendang, dendeng, kerupuk *jangek*, *pinyaram* dan gelamai. Pengujian yang dilakukan adalah bilangan peroksida, bilangan TBA, kadar asam lemak bebas, bilangan iod, kadar air, kadar lemak, kadar abu, organoleptik, dan identifikasi senyawa toksik. Hasil penelitian ini terlihat bahwa lama pemanasan minyak akan membuat bilangan peroksida dan konduktivitas menjadi naik. Kualitas produk pangan berminyak dipengaruhi oleh kualitas bahan baku, proses pemasakan, lamanya penyimpanan dan tidak dipengaruhi oleh tempat penjualan. Secara keseluruhan, semua produk pangan berminyak yang ada di beberapa tempat penjualan memiliki kadar bilangan peroksida dan malonaldehid yang masih berada dibatas aman. Secara organoleptik, produk pangan berminyak yang lebih disukai panelis adalah rendang yang diambil di pasar, dendeng yang diambil di toko oleh-oleh, kerupuk *jangek* yang diambil di tempat pembuatan, *pinyaram* yang diambil di tempat pembuatan, dan gelamai yang diambil di tempat pembuatan. Produk pangan berminyak ini juga ditemukan senyawa karsinogenik dan senyawa berbahaya.

Kata Kunci - minyak, peroksida, pangan berminyak, asam lemak bebas, *Thio Barbituric Acid*