

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Makanan yang digoreng termasuk salah satu makanan yang dijual di pinggir jalan. Makanan yang digoreng dibuat dengan menggunakan minyak goreng dan memiliki ciri khas rasa yang lezat, renyah, dan gurih. Selain itu, harganya juga terjangkau. Konsumsi makanan yang digoreng secara berlebihan dapat berdampak buruk bagi kesehatan, termasuk meningkatnya risiko penyakit jantung koroner, kanker, dan obesitas, yang disebabkan oleh zat karsinogenik yang dihasilkan selama proses penggorengan. (Fauziah, dkk. 2015).

Pemanfaatan minyak dalam jangka panjang akan menghasilkan rasa yang tidak enak. Akibat reaksi oksidasi, polimerisasi, dan hidrolisis minyak selama proses pengolahan (Matthäus, 2007), kualitas minyak akan menurun. Menurut Alireza dkk. (2010), sifat sensoris, fungsional, dan nutrisi minyak akan dipengaruhi oleh pembentukan senyawa volatil dan nonvolatil sebagai hasil dari berbagai reaksi.

Karakteristik minyak dapat diklasifikasikan menjadi dua kategori: karakteristik fisik dan karakteristik kimia (Sutiah dkk., 2008). Karakteristik kimia meliputi jumlah asam lemak bebas (FFA), nilai peroksida (PV), titik asap, dan komposisi asam lemak, sedangkan karakteristik fisik meliputi warna, bau, kelarutan, titik leleh, titik didih, titik leleh, berat jenis, viskositas, dan indeks bias. Asam lemak bebas, nilai peroksida, warna minyak, angka asap, dan komposisi asam lemak merupakan beberapa karakteristik yang dapat digunakan untuk mengevaluasi kualitas minyak, menurut Fan et al. (2015).

Minyak akan rusak jika dipanaskan berulang kali dan bersentuhan dengan logam, oksigen, dan air. Kerusakan minyak selama proses penggorengan meliputi hidrolisis, polimerisasi, dan oksidasi. Senyawa yang tidak diinginkan, termasuk senyawa polimer, asam lemak bebas (FFA), peroksida, dan kotoran lain yang terdispersi dalam minyak, akan dihasilkan saat minyak goreng bekas rusak (Wulyoadi dan Kaseno, 2004).

Minyak goreng yang digunakan berulang kali dapat mengalami penurunan kualitas dan bahkan dapat menimbulkan risiko kesehatan. Hal ini tidak hanya dapat menurunkan kualitas minyak tetapi juga karakter makanan yang diolah. Penurunan kualitas ini dapat bermanifestasi sebagai perubahan nyata pada bahan makanan dan penurunan nilai gizi bahan makanan.

Konsumsi asam lemak trans dapat berdampak buruk pada kesehatan seseorang dengan meningkatkan kadar kolesterol jahat (LDL) (Sudram, et al., 1997). Sehingga pengaruh atau efek negatif dari asam lemak trans jika dengan kadar kolesterol yang sangat tinggi, kadarnya dapat dua kali lipat atau lebih dibandingkan dengan asam lemak jenuh. (Ovesen, et al.1998)

Angka kematian dan kesakitan di Indonesia meningkat sebagai akibat dari penyakit kardiovaskular, menurut temuan survei kesehatan Indonesia. Hal ini merupakan hasil dari perubahan gaya hidup, terutama yang terkait dengan pola makan dan perilaku *sedentary* (Mozaffarian *at al*, 2004). Oleh karena itu dengan adanya ancaman bahaya ini peneliti menginginkan penelitian yang lebih mendalam mengenai hubungan antara konsumsi dan penelitian produk makanan yang digoreng

dengan resiko kesehatan, maka peneliti memilih salah satu desa yang ada di riau yaitu Desa Rimba Jaya Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Kabupaten Rokan Hulu

#### **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh hubungan tingkat konsumsi produk makanan yang digoreng terhadap kesehatan masyarakat di desa rimba jaya ?
2. Berapa besar pengetahuan masyarakat terhadap bahayanya lemak trans ?

#### **C. Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui pengaruh tingkat konsumsi produk makanan yang digoreng terhadap resiko kesehatan masyarakat di desa rimba jaya
2. Untuk mengetahui seberapa besar pengetahuan Masyarakat terhadap bahayanya lemak trans

#### **D. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini berpotensi untuk memastikan hal-hal berikut frekuensi tingkat konsumsi gorengan di Desa Rimba Jaya Kecamatan Pangaran Tapah Darussalam, Kab. Rokan Hulu, Prov. RIAU. Serta memberikan informasi terkait mengkonsumsi produk makanan yang digoreng dan hubungannya dengan kesehatan masyarakat di Desa rimba jaya sehingga masyarakat desa lebih memperhatikan dalam memilih dan mengonsumsi makanan.