

**PERUBAHAN SIFAT FISIKOKIMIA MINYAK SELAMA
PENGGORENGAN PADA PEDAGANG AYAM DAN TAHU
GORENG DI WILAYAH MAGUWOHARJO, DEPOK,
SLEMAN**



Diusulkan Oleh :

MUZAKI RAHMAD

16/18353/THP

**SARJANA TEKNOLOGI PENGOLAHAN KELAPA SAWIT
DAN TURUNANNYA
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN STIPER
YOGYAKARTA**

2021

**PERUBAHAN SIFAT FISIKOKIMIA MINYAK SELAMA
PENGGORENGAN PADA PEDAGANG AYAM DAN TAHU GORENG DI
WILAYA MAGUWOHARJO, DEPOK, SLEMAN**

SKRIPSI



**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN STIPER
YOGYAKARTA**

2021

Halaman Pengesahan
**PERUBAHAN SIFAT FISIKO KIMIA MINYAK SELAMA
PENGGORENGAN PADA PEDAGANG AYAM DAN TAHU GORENG DI
WILAYA MAGUWOHARJO, DEPOK, SLEMAN**

Dipersembahkan dan disusun oleh :

MUZAKI RAHMAD

16 / 18353 / THP/STPK

Telah dipertahankan dihadapan dosen pengaji

Pada tanggal 24 September 2021

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu

Persyaratan yang diperlukan untuk proses gelar

Diplomat setara (S1) pada Fakultas Teknologi Pertanian

Institut Pertanian STIPER Yogyakarta

STIPER

Yogyakarta, 24 September 2021

Mengetahui

Dosen Pembimbing



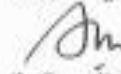
(Dr. Muzaki Ulfah, STP, MP)



Dekan Fakultas Teknologi Pertanian

Dr. Ir. Agus Baayuro Parta, MS.

Dosen Pengaji



(Ir. Sunardi, M.Si.)

KATA PENGANTAR

Tiada kata selain segala puji dan syukur yang dapat penulis haturkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan karunia dan rahmat-Nya hingga terselesaikannya skripsi ini.

Skripsi yang penulis tulis dengan judul” perubahan sifat kimia selama penggoreng pada pendagang ayam dan tahu goreng di wilayah Maguwoharjo, Depok, Sleman ini tentu tak terlepas dari doa, bantuan dan dukungan banyak pihak. Oleh karenanya, dengan penuh rasa hormat, ucapan terimakasih setulus hati penulis sampaikan kepada:

1. Kedua orang tua yang telah membesar, mendidik dan mendo'akan atas kesuksesan penulis.
2. Dr. Ir. Harsawardana, M. Eng selaku Rektor Institut Pertanian Stiper Yogyakarta.
3. Dr. Ir. Ida Bagus Banyuro Partha, MS. selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Instiper Yogyakarta.
4. Ir. Sunardi, MSi selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Instiper Yogyakarta.
5. Ibu Dr. Maria Ulfah, STP. MP. Dan Pak Ir. Sunardi, M.Si. selaku dosen pembimbing utama dan dosen penguji yang telah membimbing dan mengarahkan dalam penyusunan skripsi ini.
6. Segenap dosen dan staff non edukatif di lingkungan Fakultas Teknologi Pertanian INSTIPER Yogyakarta.

7. Terima kasih kepada Ade Sinaga dan Kalep Sihite, sosok adik kelas saya yang mendukung dalam menyusun skripsi.
8. Terima kasih buat Aldy Sitorus, Dabutar Roito Simorangkir, Aldo, Putri Margolang, dan Nindi yang telah memberikan semangat dan menemani dalam proses pembuatan skripsi.
9. Teman-teman dan adik-adik tersayang di keluarga Fakultas Teknologi Pertanian dan rekan seperjuangan yang telah membantu baik dalam pelaksanaan maupun dalam penyusunan skripsi ini.

Atas ketidak sempurnaan diri sebagai manusia, penulis menyadari skripsi ini masih jauh dari sempurna. Maka dari itu, kritik dan saran yang bersifat konstruktif guna perbaikan skripsi ini sangatlah penulis harapkan. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan dapat membuka wawasan pengetahuan kita semua.

Yogyakarta, 24 September 2021

Penulis

**PERUBAHAN SIFAT FISIKO KIMIA MINYAK SELAMA
PENGGORENGAN PADA PEDAGANG AYAM DAN TAHU GORENG DI
WILAYA MAGUWOHARJO, DEPOK, SLEMAN**

Muzaki Rahmad
16/18353/THP/STPK

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perubahan sifat fisik dan kimia minyak goreng setelah digunakan untuk menggoreng daging ayam dan tahu model "kentucky" dengan berbagai frekuensi penggunaan minyak goreng.

Penelitian ini menggunakan rancangan percobaan petak terbagi, dengan petak utama adalah jenis minyak goreng bekas, yang terdiri dari minyak yang digunakan untuk menggoreng daging dan tahu. Petak bagian dalam rancangan percobaan ini adalah frekuensi penggorengan. Analisis sifat fisiko kimia pada minyak goreng setelah penggunaan meliputi: uji warna, viskositas, kadar air, kadar asam lemak bebas dan angka peroksidanya.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis minyak goreng bekas berpengaruh terhadap angka peroksidanya dan kadar air tetapi tidak berpengaruh terhadap viskositas, asam lemak bebas. Frekuensi penggorengan berpengaruh terhadap asam lemak bebas dan angka peroksidanya tetapi tidak berpengaruh terhadap viskositas, dan kadar air, terdapat interaksi antara jenis minyak goreng bekas dan frekuensi penggorengan pada viskositas, kadar air, angka peroksidanya dan asam lemak bebas. Minyak goreng bekas hingga 8 kali penggorengan masih memenuhi Standard Nasional Indonesia (SNI 01 – 3741 : 2013), apabila didasarkan dari kadar air dan angka peroksidanya.

Kata kunci : Minyak goreng bekas, sifat fisiko kimia, tahu, daging ayam

Dosen Pembimbing



(Dr. Maria Ulfah, S.TP, M.P)

Dosen Pengaji



(Ir. Sunardi, M.SI)

