

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian mengenai pengaruh beberapa kombinasi antioksidan BHA dan BHT terhadap ketengikan minyak goreng, dimana pada penelitian ini menggunakan minyak kelapa sebagai salah satu minyak goreng yang paling banyak dikonsumsi masyarakat.

Metode yang digunakan untuk menentukan derajat ketengikan minyak goreng diantaranya adalah bilangan iod, kadar air, bilangan asam dan bilangan peroksida.

Hasil pemeriksaan mutu minyak goreng menunjukkan bahwa organoleptis, asam lemak bebas, bilangan iodium dan bilangan peroksida memenuhi Standar Industri Indonesia, sedangkan kadar airnya tidak memenuhi.

Setelah diperoleh bilangan peroksida dari minggu ke nol sampai minggu ke delapan, maka dilakukan uji F, dimana pada penelitian ini diperoleh F hitung lebih besar dari F tabel. Oleh karena itu dilanjutkan uji LSD.

Dari hasil uji LSD didapat harga LSD sama dengan 17,048, setelah dihitung perbedaan rata-rata derajat ketengikan antar sampel disimpulkan bahwa penambahan antioksidan BHT dan BHA baik tunggal maupun kombinasinya dapat menurunkan ketengikan minyak goreng, selain itu dari uji LSD dapat juga disimpulkan bahwa penambahan antioksidan BHT dan BHA baik bentuk tunggal maupun kombinasinya dapat menurunkan ketengikan minyak goreng berbeda makna.