

## **ABSTRAK**

### **UJI KANDUNGAN KOLESTEROL PADA MINYAK CURAH YANG TELAH DIGUNAKAN**

Pemakaian minyak goreng berulang biasa dilakukan dikalangan masyarakat atau yang disebut dengan minyak jelantah. Secara fisik, minyak goreng yang baru dipakai satu dua kali masih terlihat jernih sehingga cenderung untuk dipakai kembali. Penggunaan minyak berkali-kali mengakibatkan minyak menjadi cepat berasap dan meningkatkan warna coklat dimana pada pemakaian minyak berulang terdapat material yang tidak berguna yaitu senyawa peroksida dan asam lemak bebas yang menyebabkan meningkatnya resiko terhadap beberapa penyakit antara lain kolesterol pada darah dan karsinoma. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode eksperimen. Sampel dalam penelitian ini yaitu berupa minyak curah digoreng menggunakan bahan makanan tempe kedelai, minyak curah digoreng menggunakan bahan makanan ikan tongkol dan minyak curah digoreng menggunakan bahan makanan ayam potong. Sampel diuji di Laboratorium Baristand Banda Aceh. Hasil penelitian menunjukkan kandungan kolesterol yang paling tinggi yaitu pada perlakuan P2 dengan menggunakan bahan makanan ikan tongkol yaitu sebesar 0,216% dan kandungan kolesterol yang paling rendah terdapat pada perlakuan P0 yaitu sebesar 0,187%. Pengujian Annava menunjukkan tidak ada pengaruh kolesterol terhadap minyak curah yang telah digunakan yaitu  $F_{Hitung} < F_{Tabel}$   $0,57 < 4,07$ . Minyak curah yang digunakan dengan tiga kali pengulangan penggorengan masih layak digunakan karena masih dibawah ambang batas SNI 01-35555-1998 yaitu sebesar 0,3%.

**Kata kunci:** Uji kolesterol minyak curah, Penggorengan berulang.