

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Salah satu kebutuhan dasar manusia yang penting adalah pangan.. Untuk melakukan itu kita memerlukan energi, seperti halnya karbohidrat, protein, dan lemak merupakan sumber energi bagi tubuh (Rosmayani, 2014:258). Selain itu lemak dan minyak juga merupakan sumber energi yang lebih efektif dibandingkan karbohidrat dan protein. Satu gram lemak dan minyak dapat menghasilkan 9 kkal, sedangkan karbohidrat dan protein hanya menghasilkan 4kkal setiap gram menurut (Winarno, 2005:258). Kebutuhan lemak sebanyak 15-30% kebutuhan energi total dianggap baik untuk kesehatan. Jumlah ini memenuhi kebutuhan akan asam lemak essensial dan untuk membantu penyerapan vitamin.

Beberapa bahan makanan yang dapat memenuhi kebutuhan lemak manusia adalah minyak goreng. Minyak goreng adalah minyak nabati yang telah dimurnikan dan dapat digunakan sebagai bahan pangan. Minyak goreng merupakan salah satu dari Sembilan bahan pokok yang dikonsumsi oleh seluruh lapisan masyarakat. Konsumsi minyak goreng biasanya digunakan sebagai media untuk menggoreng bahan pangan, menambah cita rasa, ataupun *shortening* yang membentuk tekstur pada pembuatan roti (Dwi oktaviani, 2009:258) . Jumlah minyak dalam makanan yang digoreng mengalami kenaikan seiring dengan semakin lamanya proses penggorengan, hal ini dikarenakan selama proses penggorengan minyak goreng mengalami berbagai

reaksi kimia diantaranya reaksi hidrolisis dan oksidasi yang dapat menyebabkan terbentuknya asam lemak bebas menurut (Febriansyah, 2007:101)

Desa pondok pabrik kebun lama kebiasaan masyarakat memakai kembali minyak goreng yang sudah dipakai atau disebut dengan minyak jelantah selain itu konsumsi minyak dimasyarakat cukup tinggi, makanan gorengan cenderung lebih disukai dibanding rebus, karena berasa lebih gurih dan renyah. Secara fisik, minyak goreng yang baru dipakai satu dua kali masih terlihat jernih sehingga cenderung untuk dipakai kembali. Alasan yang paling utama adalah penghematan biaya. Minyak curah harganya lebih murah sehingga biaya menjadi lebih kecil dibanding apabila memakai minyak goreng kemasan baru. Di Indonesia menunjukkan masyarakat miskin dan tidak miskin menggunakan minyak goreng yang sama untuk menggoreng 2 kali sebanyak 61,2%, 3 kali sebanyak 19,6% dan 4 kali sebanyak 5,4% (Martianto, 2007:61). Akan tetapi ada persoalan terhadap penggunaan minyak bekas pakai tersebut yaitu keamanan bagi kesehatan. Penggunaan minyak berkali-kali mengakibatkan minyak menjadi cepat berasap dan meningkatkan warna coklat dimana pada minyak jelantah terdapat material yang tidak berguna yaitu senyawa peroksida yang menyebabkan meningkatnya resiko terhadap beberapa penyakit antara lain kolesterol pada darah dan karsinoma.

Berdasarkan latar belakang permasalahan tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul uji kandungan kolesterol pada minyak curah yang telah digunakan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Apakah terdapat kandungan kolesterol pada minyak curah yang telah digunakan ?
2. Seberapa besar kandungan kolesterol pada minyak curah yang telah digunakan ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut adapun tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui apakah terdapat kandungan kolesterol pada minyak curah yang telah digunakan.
2. Untuk mengetahui seberapa besar kandungan kolesterol pada minyak curah yang telah digunakan.

1.4 Manfaat Penelitian

Dalam penelitian ini diharapkan dapat membawa manfaat secara langsung maupun tidak langsung untuk dunia pendidikan maupun kesehatan, adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Manfaat Teoritis

Diharapkan hasil dari penelitian ini mampu memberikan wawasan dan ilmu pengetahuan khususnya dalam bidang kesehatan maupun dalam bidang pendidikan.

2. Manfaat Praktis

- a. Penelitian ini diharapkan memberikan informasi sebagai parameter alternative pengujian kualitas minyak goreng curah.
- b. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang bahayanya penggunaan minyak goreng curah yang telah berulang kali dipakai dalam memasak bahan makanan sehari-hari khususnya pada tempe kedelai, ikan tongkol dan ayam potong.

1.5 Anggapan Dasar

Anggapan dasar merupakan dasar berpijak dari teori yang telah dikemukakan beberapa para ahli. Untuk menentukan beberapa anggapan dasar ataupun prinsip dasar dari penelitian ini akan dibagi dalam beberapa anggapan dasar diantaranya sebagai berikut :

1. Kolesterol merupakan sejenis lemak dan tidak dapat larut dalam darah, kolesterol membutuhkan pengangkut agar dapat melakukan perjalanan antar sel. Kendaraan ini disebut dengan lipoprotein yang terdiri dari dua jenis.
2. Minyak goreng yang berulang kali atau yang lebih dikenal dengan minyak jelantah ditinjau dari komposisi kimianya mengandung senyawa-senyawa yang bersifat karsinogenik, yang terjadi selama proses penggorengan.

3. Asam lemak bebas dalam minyak merupakan asam lemak jenuh yang mengandung kolesterol. Semakin besar asam lemak bebas yang terdapat dalam minyak semakin besar pula kadar kolesterolnya.

1.6 Hipotesis

Berdasarkan landasan teori yang telah diuraikan di atas yang menjadi dugaan sementara dalam penelitian ini adalah adanya kandungan kolesterol pada minyak curah yang telah digunakan berulang kali dalam proses memasak bahan makanan yaitu pada tempe kedelai, ikan tongkol dan ayam potong.