

7. LAMPIRAN

7.1. Lembar Antiplagiasi



7.62% PLAGIARISM
APPROXIMATELY

Report #11921792

PENDAHULUAN Latar Belakang Minyak nabati merupakan jenis minyak yang berasal dari tumbuhan. Minyak nabati biasanya terdapat di dalam buah, sayuran, biji, kacang-kacangan, dan akar tanaman. Minyak memiliki peranan yang penting dalam kehidupan manusia terutama kebutuhan dalam bidang pangan. Peranan minyak dalam bidang pangan yaitu memperbaiki tekstur, menambah cita rasa, pelarut vitamin A, D, E, dan K, serta memberikan kalori pada bahan pangan. Konsumsi minyak goreng kelapa sawit di Indonesia pada tahun 2015 yaitu 4,2 juta ton (Kementrian Pertanian, 2016). Salah satu peranan minyak yang paling banyak digunakan yaitu sebagai medium penggorengan bahan pangan (Ketaren, 2008). Namun, selama proses penggorengan dan penyimpanan minyak dapat mengalami kerusakan. Kerusakan minyak dapat berupa peningkatan kadar asam lemak bebas atau free fatty acid (FFA), peningkatan peroksida, timbulnya kekentalan minyak, perubahan warna menjadi gelap, terbentuknya busa, dan timbulnya bau tengik (Fauziah dkk, 2013). Pada minyak dikenal ada dua tipe kerusakan utama yaitu hidrolisis dan ketengikan. Ketengikan terjadi karena adanya proses oksidasi dari asam lemak tak jenuh yang terpapas oksigen dan suhu tinggi yang kemudian membentuk peroksida. Dari proses oksidasi tersebut akan menimbulkan bau tengik pada minyak dan destruksi beberapa macam

REPORT CHECKED AUTHOR
#1192179227 NOV 2020, 9:31 AM UNIKA SOEGIJAPRANATA

PAGE
1 OF 42