

ABSTRAK

Ardiman. Pengujian Asam Lemak Bebas (FFA) dan Kadar Air Pada Produk Mentega *Orchid Butter* dan *Golden Churn*, dibawah bimbingan Rahmiyati Kasim dan Purnama Ningsih .S. Maspeke

Kajian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan asam lemak bebas (FFA) dan kadar air yang terdapat pada produk mentega. Jenis mentega yang diuji adalah mentega import merk *Orchid Butter* dan *Golden Churn*. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode partisipatif dengan eksperimen di Laboratorium Pengujian Pangan dan Mikrobiologi Balai Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) di Gorontalo. Hasil yang diperoleh dari kajian ini menunjukkan bahwa kadar Asam Lemak Bebas (FFA) adalah 0,08% untuk merk *Orchid Butter* dan 0,15% pada merk *Golden Churn*. Sedangkan kadar air menunjukkan angka 9,16% pada produk merk *Orchid Butter* dan 14,63% pada produk merk *Golden Churn*. Dibandingkan dengan SNI 01-3744-1995 batas maksimal kandungan asam lemak bebas pada mentega adalah 0,5% dan kadar air 16% , maka mentega jenis *Orchid Butter* dan *Golden Churn* telah memenuhi syarat.

Kata Kunci : *Asam Lemak Bebas, Kadar Air, Mentega Orchid Butter dan Golden churn.*