

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mentega adalah lemak dari susu dapat dipisahkan dari komponen lain dengan baik melalui proses pengocokan atau *churning* yaitu proses pemecahan emulsi minyak dalam air. Mentega merupakan emulsi air dalam minyak dengan kira-kira 18% air terdispersi di dalam 80% lemak dengan sejumlah kecil protein yang bertindak sebagai zat pengemulsi (*emulsifier*) Mentega dapat dibuat dari lemak susu yang manis atau yang asam. Lemak susu dapat dibiarkan menjadi asam secara spontan atau dapat diasamkan dengan menambah biakan murni bakteri asam laktat pada lemak susu yang manis yang telah dipasteurisasikan, sehingga memungkinkan terjadinya respirasi.

Mentega yang sudah beredar di pasaran tersedia dalam berbagai jenis atau merk, oleh karena itulah penelitian ini dilakukan untuk mengetahui mutu dari mentega tersebut dengan cara menentukan kadar asam lemak bebas dan kadar air yang terkandung di dalamnya. Dalam hal ini, pemerintah telah memberikan batasan standar kadar asam lemak bebas yang terkandung dalam bahan pangan sebanyak 0,5%. Dalam penetapan kadar asam lemak bebas yang terkandung dalam mentega sebagai bahan pangan digunakan metode secara alkalimetri.

Kadar asam lemak bebas dapat digunakan sebagai gambaran umur simpan dari lemak. Semakin lama umur simpan lemak maka nilai asam lemak bebas akan semakin meningkat. Keadaan ini disebabkan adanya kontaminasi mikroba yang menghasilkan enzim lipase yang dapat menghidrolisis lemak netral (trigliserida) menjadi asam lemak bebas. Namun kecepatan peningkatan kadar asam lemak bebas dipengaruhi juga oleh kadar air dalam lemak, ada tidaknya penambahan zat pengawet anti oksidan dan kondisi penyimpanan seperti intensitas kontak dengan cahaya serta oksidan yang akan mempercepat proses kerusakan lemak. Asam lemak bebas walaupun berada dalam jumlah kecil mengakibatkan rasa tidak lezat, bau tengik, dan dapat meracuni tubuh. Asam lemak bebas juga bisa

mengakibatkan karat dan warna gelap jika lemak dipanaskan dalam wajan besi. Asam lemak bebas sangat berkaitan dengan mutu suatu minyak. Kandungan asam lemak bebas yang tinggi menyebabkan mutu minyak menjadi rendah. Oleh karena itulah penelitian ini dilakukan untuk mengetahui mutu dari mentega dengan cara menentukan kadar asam lemak bebas berdasarkan SNI 01-3744-1995.

Asam lemak bebas juga sangat berhubungan dengan kandungan air dalam suatu bahan pangan seperti mentega karena kadar air akan berpengaruh pada kualitas mutu bahan pangan tersebut seperti tingginya kadar asam lemak bebas. Kadar air juga salah satu karakteristik yang sangat penting pada bahan pangan, karena air dapat mempengaruhi penampakan, tekstur, dan citarasa pada bahan pangan.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah ini adalah :

Berapakah kandungan Asam Lemak Bebas dan Kadar Air pada produk mentega merk *Orchid Butter* dan *Golden Churn*.

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah

Untuk mengetahui Kadar Asam Lemak Bebas dan Kadar Air produk mentega merk *Orchid Butter* dan *Golden Churn*.

1.3.2 Manfaat

Adapun manfaat dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk memberikan informasi dan wawasan agar mengetahui kadar asam lemak bebas dan kadar air pada mentega jenis *Orchid Butter* dan *Golden Churn*.
2. Untuk mempelajari cara pengujian agar dapat dipahami dan digunakan sebagai pengkajian bagi yang ingin mempelajari.