

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Makanan jajanan (*street food*) sudah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Konsumsi makanan jajanan di masyarakat diperkirakan terus meningkat karena terbatasnya waktu anggota keluarga untuk mengolah makanan sendiri (Fauziah, 2013). Makanan itu sendiri di kalangan masyarakat Gorontalo merupakan hal utama yang tidak boleh jika tidak terpenuhi dalam satu hari saja.

Berbagai jenis gorengan sangat mudah didapatkan di pinggiran jalan yang dijual oleh pedagang kaki lima di Kota Gorontalo. Kebiasaan masyarakat Gorontalo dalam hal memilih makanan gorengan dapat dijumpai setiap hari.

Minyak goreng adalah salah satu kebutuhan pokok masyarakat Indonesia dalam rangka pemenuhan kebutuhan sehari-hari. Minyak goreng adalah salah satu kebutuhan pokok masyarakat Indonesia dalam rangka pemenuhan kebutuhan sehari-hari. Minyak goreng yang kita konsumsi sehari-hari sangat erat kaitannya dengan kesehatan kita. (Paramitha, 2012). Konsumsi minyak di masyarakat cukup tinggi, makanan gorengan cenderung lebih disukai dibanding direbus, karena berasa lebih gurih dan renyah (Aminah, 2010). Minyak goreng sangat sulit dipisahkan dari kehidupan masyarakat. (Hartini, 2011). Akan tetapi muncul masalah terkait penggunaan minyak goreng yakni maraknya penggunaan minyak goreng bekas atau penggunaan minyak goreng secara berulang (Chairunisa, 2013). Tidak luput dari halnya makanan, minyak goreng merupakan bahan utama dalam mengolah makanan menjadi lebih gurih dan enak, hal inilah yang

membuat masyarakat Gorontalo lebih meminati makanan gorengan dibandingkan makanan rebus atau jenis makanan lainnya.

Permintaan mengkonsumsi minyak goreng pada masyarakat Gorontalo sangat tinggi, ini berdasarkan survey yang dapat dilihat oleh siapa saja bahwa selain pada pedagang kaki lima, penggunaan minyak goreng juga digunakan oleh siapa saja seperti anak kost, pengelola rumah makan juga ibu-ibu rumah tangga dan lain-lain.

Minyak akan mengalami kerusakan apabila mengalami pemanasan berulang kali, kontak dengan air, udara, dan logam. Pada minyak goreng bekas yang telah rusak akan membentuk senyawa-senyawa yang tidak diinginkan seperti senyawa polimer, asam lemak bebas (ALB), peroksida dan kotoran lain yang tersuspensi dalam minyak. Berdasarkan hasil uji kuantitatif kandungan peroksida dalam minyak goreng dapat diketahui berkisar antara 0,42 meq/kg sampai 11,25 meq/kg. Sebanyak 14 dari 15 sampel melebihi standar mutu kualitas minyak goreng. Artinya 93 persen minyak goreng yang digunakan telah rusak ditunjukkan dengan peningkatan bilangan peroksida dalam sampel minyak. Penyebab kenaikan bilangan peroksida adalah minyak goreng yang digunakan berkali-kali oleh para pedagang, Selain itu penyimpanan minyak goreng tidak dilakukan secara tertutup hal ini dapat mempengaruhi kandungan peroksida pada minyak goreng akibat kontak dengan udara luar. Frekuensi penggorengan yang makin sering mengakibatkan kandungan peroksidanya semakin meningkat (Surahma, 2012). Jika minyak yang digoreng dengan berulang-ulang maka mutu atau kualitas dari minyak goreng itu sendiri akan semakin menurun.

Minyak yang telah rusak mempunyai angka peroksida serta asam lemak bebas yang tinggi. Apabila dicampurkan dengan minyak baru maka dapat meningkatkan angka peroksida dan asam lemak bebas dari minyak tersebut. Angka peroksida yang meningkat dapat menurunkan mutu minyak goreng, sehingga kualitas makanan jajanan yang digoreng menggunakan minyak tersebut juga rendah bahkan dapat membahayakan kesehatan (Tarigan dkk., dalam Surahma, 2012). Bahaya kesehatan yang dimaksud dapat berakibat setelah mengkonsumsi makanan yang mengandung minyak dengan kualitas yang sudah tidak baik lagi.

Berdasarkan hasil penelitian oleh Sari dan kawan-kawan (2014), Hasil pengukuran terhadap bilangan peroksida menunjukkan kecenderungan meningkat dengan semakin banyaknya pengulangan penggorengan. Bilangan peroksida minyak goreng yang digunakan oleh para pedagang kaki lima berkisar antara 6,880-9,000 meq/kg. Dilihat dari hasil analisa kadar peroksida pada minyak goreng kelima pedagang ayam goreng, menunjukkan angka yang lebih besar dari ketentuan SNI 01-3741-2002, yaitu sebesar 2 meq/Kg.

Masyarakat Gorontalo sangat menyukai makanan jajanan gorengan seperti tahu isi, bakwan, pisang goreng, batata goreng dan makanan gorengan lainnya. Hal ini tentu sangat berpengaruh pada tingkat kesehatan masyarakat pada masa yang akan datang karena semakin lama masyarakat mengkonsumsi jajanan gorengan, maka semakin besar kemungkinan masyarakat dapat terkena penyakit yang diakibatkan oleh peroksida seperti penyakit jantung.

Kerusakan minyak atau lemak akibat pemanasan pada suhu tinggi (200-250°C) akan mengakibatkan keracunan dalam tubuh dan berbagai macam penyakit, misalnya diareha, pengendapan lemak dalam pembuluh darah, kanker dan menurunkan nilai cerna lemak (Fauziah, 2013). Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka peneliti ingin melihat kandungan peroksida pada minyak goreng yang digunakan oleh pedagang kaki lima di Kota Gorontalo.

1.2 Identifikasi Masalah

- 1.2.1 Masyarakat Gorontalo masih menggunakan minyak goreng yang telah digunakan berulang-ulang (minyak jelantah).
- 1.2.2 Minyak jelantah mengandung bahan kimia berbahaya yang dapat merusak kesehatan tubuh manusia dalam jangka waktu yang panjang.
- 1.2.3 Kurangnya kesadaran masyarakat akan bahaya minyak goreng bekas (minyak jelantah).

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat diambil suatu rumusan masalah **“Apakah ada kandungan peroksida pada minyak goreng yang digunakan oleh pedagang kaki lima di Kota Gorontalo?”**.

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan umum

Untuk mengetahui kandungan peroksida pada minyak goreng yang digunakan oleh pedagang kaki lima di Kota Gorontalo.

1.4.2 Tujuan khusus

- 1) Untuk menganalisis kadar peroksida pada minyak goreng yang digunakan oleh pedagang kaki lima.
- 2) Untuk menganalisis kadar peroksida pada minyak goreng yang digunakan oleh pedagang kaki lima masih memenuhi syarat atau tidak.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat praktis

1) Manfaat bagi instansi kesehatan dan pemerintah

Manfaat praktis penelitian sebagai salah-satu referensi petugas kesehatan dan pemerintah dalam pencegahan penyakit yang diakibatkan oleh peroksida.

1.5.2 Manfaat teoritis

1) Manfaat bagi masyarakat

Manfaat bagi masyarakat sebagai informasi kepada masyarakat terhadap kandungan kimia pada minyak goreng yang digunakan.

2) Manfaat bagi mahasiswa

Manfaat bagi mahasiswa sebagai referensi atau informasi penambahan ilmu dan pengetahuan yang dapat digunakan atau disampaikan langsung kepada masyarakat ketika ada pertanyaan langsung dari masyarakat tentang bahaya minyak goreng jelantah.