

ABSTRAK

YOGA ANUGRAH PELAWI. Analisis Kadar Vitamin E pada Minyak Sawit Merah dan Minyak Sawit Goreng Menggunakan Metode *Deep Fat Frying* Dengan Variasi Suhu. Dibimbing oleh NUR ARIYANI AGUSTINA, S.S.T., M.Si

Minyak goreng memiliki beberapa jenis dengan kandungan tokoferol yang berbeda. Minyak goreng dengan kandungan tokoferol yang tinggi akan lebih sulit mengalami kerusakan karena kandungan tokoferol pada minyak dapat melindungi minyak dari kerusakan. Penelitian bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi suhu terhadap kadar tokoferol dalam minyak sawit merah dan minyak sawit goreng. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan suhu penggorengan metode *deep fat frying* dengan 4 taraf yaitu: S_1 = tanpa penggorengan (kontrol), S_2 = 180° C, S_3 = 230° C dan S_4 = 280° C dan jenis minyak yaitu minyak goreng sawit dan minyak sawit merah. Analisis data dilakukan secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan kandungan tokoferol minyak goreng sawit pada suhu 32 °C sebesar 289,82 mg/100 g, sedangkan minyak sawit merah sebesar 2.304,82 mg/100 g. Kandungan tokoferol minyak goreng sawit pada suhu 180 °C sebesar 264,82 mg/100 g, sedangkan minyak sawit merah sebesar 1.229,82 mg/100 g. Kandungan tokoferol minyak goreng sawit pada suhu 230 °C sebesar 249,82 mg/100 g, sedangkan minyak sawit merah sebesar 759,82 mg/100 g. Kandungan tokoferol minyak goreng sawit pada suhu 280 °C sebesar 234,82 mg/100 g, sedangkan minyak sawit merah sebesar 464,82 mg/100 g. Kandungan tokoferol minyak goreng sawit dan minyak sawit merah dengan metode *deep fat frying* memiliki perbedaan terhadap pengaruh suhu penggorengan. Penurunan kadar tokoferol pada minyak sawit merah cenderung lebih cepat dibandingkan pada minyak sawit goreng, tetapi kandungan tokoferol pada minyak sawit merah tetap lebih tinggi dibandingkan minyak sawit goreng pada penggunaan suhu penggorengan yang semakin tinggi.

Kata kunci : *minyak sawit merah, minyak goreng sawit, suhu penggorengan, tokoferol*

