

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Minyak goreng merupakan bahan yang digunakan dalam proses penggorengan bahan pangan mentah (Sartika, 2009). Terkait dengan fungsi minyak goreng sebagai media di dalam pengolahan bahan pangan mentah menjadi bahan pangan yang layak untuk dikonsumsi, sehingga sampai pada saat ini keberadaan minyak goreng masih sangat diperlukan dalam kehidupan sehari-hari. Cara penyimpanan dan penggunaan minyak goreng yang kurang tepat dapat mengakibatkan kerusakan terhadap minyak tersebut. Salah satu akibat dari kerusakan minyak goreng tersebut adalah dengan terjadinya proses oksidasi. Minyak goreng yang dipaparkan pada udara dapat mengalami proses oksidasi oleh karena adanya oksigen, sehingga menghasilkan asam lemak *trans* akibat pemutusan ikatan rangkap. Hal ini dikarenakan minyak goreng yang digunakan pada umumnya terbuat dari minyak nabati yang banyak mengandung asam lemak tak jenuh di dalamnya. Asam lemak tak jenuh mempunyai ikatan rangkap yang sangat mudah mengalami proses oksidasi. Pada minyak goreng yang telah mengalami proses oksidasi dapat terbentuk asam lemak *trans* yang berbahaya bagi kesehatan tubuh. Salah satu penyakit yang sering diakibatkan oleh adanya asam lemak *trans* adalah penyakit jantung koroner (Silalahi *et al.*, 2002). Selain itu proses oksidasi yang terjadi pada minyak goreng juga mengakibatkan terjadinya kerusakan fisik pada minyak, salah satunya adalah ketengikan. Dalam hal ini dapat diketahui, bahwa proses oksidasi yang terjadi dapat memperpendek umur simpan dari minyak goreng tersebut.

Teh hijau merupakan jenis teh yang memiliki kandungan antioksidan paling tinggi apabila dibandingkan dengan teh hitam, teh oolong dan teh wangi. Hal ini dikarenakan kandungan senyawa polifenol yang tinggi dalam teh hijau yang dapat berfungsi sebagai antioksidan (Gramza *et al.*, 2005). Antioksidan dapat berfungsi sebagai penghambat terjadinya proses oksidasi yang menghasilkan radikal bebas dan sebagai pengkelat logam pengkatalis proses oksidasi. Antioksidan yang terkandung pada teh hijau dapat berfungsi melindungi tubuh dari pengaruh negatif radikal bebas yang dapat menimbulkan penyakit maupun mencegah terjadinya proses oksidasi pada bahan pangan yang mengandung lemak tinggi, khususnya berpengaruh terhadap kestabilan asam lemak tak jenuh sehingga menyebabkan kerusakan pada bahan pangan. Minyak goreng merupakan suatu bahan pangan yang mengandung asam lemak tak jenuh yang tinggi dan teh hijau adalah bahan pangan yang memiliki kandungan antioksidan yang tinggi, dengan itu dalam penulisan makalah ini ingin diketahui pengaruh dari penambahan ekstrak teh hijau terhadap kestabilan asam lemak tak jenuh pada minyak goreng yang terkait dengan kualitas dan umur simpan dari minyak tersebut.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimanakah pengaruh penambahan ekstrak teh hijau terhadap kestabilan asam lemak tak jenuh pada minyak goreng?

## **1.3. Tujuan**

Mengetahui pengaruh penambahan ekstrak teh hijau terhadap kestabilan asam lemak tak jenuh pada minyak goreng.