

Studi pemanfaatan limbah minyak jelantah (waste cooking oil) di daerah

Joko Tri Haryanto, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20495887&lokasi=lokal>

Abstrak

Dewasa ini, pola konsumsi yang didasarkan pada aktivitas goreng menggoreng meningkat dengan pesat. Tidak ada satupun konsumsi masyarakat yang lepas dari kegiatan goreng menggoreng. Akibatnya muncul ketergantungan luar biasa dari rumah tangga terhadap industri minyak goreng. Hal inilah yang kemudian memicu adanya pola penjualan yang tidak etis dan kemudian muncul fenomena minyak jelantah (waste cooking oil) dimana para pelaku industri tersebut kemudian berupaya memaksimalkan penggunaan minyak jelantah dalam proses industrinya. Berbagai penelitian yang telah dilakukan oleh beberapa perguruan tinggi (PT) seperti IPB dan UI, menunjukkan bahwa zat-zat berbahaya yang timbul akibat penggorengan minyak yang berulang-ulang diantaranya adalah kandungan asam, peroksida, lemak bebas, dan lemak trans. Kondisi ini disebabkan karena dalam penggunaannya, minyak goreng mengalami perubahan kimia akibat kondisi oksidasi dan hidrolisi yang menyebabkan kerusakan pada minyak goreng. Penggunaan secara berulang-ulang menyebabkan oksidasi asam lemak tidak jenuh. Sampai sekarang belum ada teknologi atau senyawa yang bisa memulihkan sifat kimia jelantah menjadi setara dengan minyak goreng murni. Mengingat urgensi dampak yang ditimbulkan dari penggunaan minyak jelantah yang hanya dikonsumsi semata, sekiranya perlu diambil langkah-langkah yang tepat sehingga minyak jelantah dapat ditangani secara hati-hati atau diubah menjadi bahan keperluan non-makanan untuk mengurangi polusi dampak negatif terhadap masyarakat dan lingkungan.