
BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Minyak goreng merupakan salah satu bahan yang banyak digunakan untuk kehidupan sehari-hari. Minyak goreng adalah minyak yang berasal dari lemak tumbuhan yang dimurnikan, berbentuk cair dalam suhu kamar dan biasanya digunakan untuk menggoreng makanan. (Ketaren, 1986).

Minyak goreng biasanya digunakan dalam bidang pangan sebagai media penggorengan yang bertujuan untuk menjadikan makanan gurih dan renyah, meningkatkan cita rasa, perbaikan tekstur dan pembawa rasa.

Minyak yang baik adalah minyak yang mengandung asam lemak tak jenuh yang lebih banyak dibandingkan dengan kandungan asam lemak jenuhnya. Setelah penggorengan berkali-kali, asam lemak yang terkandung dalam minyak akan semakin jenuh. Dengan demikian minyak tersebut dapat dikatakan telah rusak yang disebut minyak jelantah. Suhu yang semakin tinggi akan meningkatkan kadar asam lemak jenuh dalam minyak. Minyak nabati dengan kadar asam lemak jenuh yang tinggi akan mengakibatkan makanan yang digoreng menjadi berbahaya bagi kesehatan, seperti deposit lemak yang tidak normal, kanker, control tidak sempurna pada pusat syaraf (Lestari, 2011).

Perkembangan industri, restoran, dan usaha makanan cepat saji menyebabkan dihasilkannya minyak goreng bekas dalam jumlah yang cukup banyak. Minyak goreng bekas ini apabila dikonsumsi dapat menimbulkan penyakit yang membuat tubuh kita kurang sehat dan stamina menurun. Namun apabila minyak goreng bekas tersebut dibuang sangat tidak efisien dan mencemari lingkungan. Karena itu minyak goreng bekas dapat dimanfaatkan kembali, salah satunya menjadi produk berbasis minyak seperti sabun cuci piring cair.

Sabun merupakan senyawa natrium atau kalium dengan asam lemak dari minyak nabati atau lemak hewani berbentuk padat, lunak atau cair, dan berbusa. Sabun dihasilkan oleh proses saponifikasi, yaitu hidrolisis lemak menjadi asam lemak dan gliserol dalam kondisi basa. Pembuat kondisi basa yang biasa



*Laporan Tugas Akhir**Pembuatan Sabun Cuci Piring Cair dari Minyak Goreng Bekas (Jelantah)*

digunakan adalah Natrium Hidroksida (NaOH) dan Kalium Hidroksida (KOH). Jika basa yang digunakan adalah NaOH, maka produk reaksi berupa sabun keras (padat), sedangkan basa yang digunakan berupa KOH maka produk reaksi berupa sabun cair (Ketaren,1986).

B. Perumusan Masalah

1. Bagaimana cara pembuatan sabun cuci piring cair dengan bahan baku minyak goreng bekas (jelantah) dengan melalui reaksi saponifikasi ?
2. Bagaimana karakter atau sifat sabun cuci piring cair yang diperoleh dari minyak goreng bekas setelah melalui proses pemurnian dan proses penyabunan ?

C. Tujuan

Membuat sabun cuci piring cair dari minyak goreng bekas (jelantah) dengan menggunakan KOH sebagai pereaksinya dan mengujinya sesuai syarat mutu sabun cuci piring cair yang ditetapkan SNI 06-20148-1990.

D. Manfaat

1. Menjadi alternatif untuk memanfaatkan limbah rumah tangga, berupa minyak goreng bekas yang dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan sabun cuci piring cair.
2. Mengetahui cara pembuatan sabun cuci piring cair dari minyak goreng bekas.
3. Menambah ilmu pengetahuan dalam bidang teknik kimia bagi mahasiswa maupun pembaca.

commit to user

