

## **INTISARI**

### **ANALISIS INDEKS BIAS BERBAGAI JENIS MINYAK GORENG DENGAN PENGARUH WAKTU PEMANASAN**

Oleh

Desy Aulaa Wiwit Rahmawati

16/398439/PA/17400

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai indeks bias dari berbagai macam jenis minyak. Minyak yang digunakan adalah minyak kelapa sawit, minyak kelapa, minyak jagung, minyak kanola, dan minyak biji bunga matahari. Variasi yang dilakukan adalah variasi minyak terhadap waktu pemanasan. Hasil dari pemanasan selama 165 menit didapatkan nilai indeks bias 1,4765 pada minyak biji bunga matahari. Dari penelitian ini, nilai indeks bias menentukan kualitas dari minyak yang sudah dipanaskan. Sehingga semakin naik indeks bias saat dipanaskan, semakin buruk kualitas minyak tersebut.

Kata kunci: indeks bias, minyak goreng, kualitas, pemanasan minyak

## **ABSTRACT**

### **REFRACTIVE INDE REFACTIVE INDEKS ANALYSIS OF VARIOUS TYPE OF COOKING OIL WITH THE EFFECT OF HEATING TIME**

By

Desy Aulaa Wiwit Rahmawati

16/398439/PA/17400

This study aims to determine the value of the refractive index of various type of cooking oil with the effect of heating time. The cooking oil that used in this study are palm oil, coconut oil, corn oil, canola oil, and sunflower seed oil. Variation is done by the variation of oil on heating time. The results of heating time for 165 minutes obtained a refractive index value of 1.4765 in sunflower seed oil. From this experiment, the values of the refractive index determine the quality of the cooking oil that has been heated. So, the cooking oil that have the higher values of the refractive index when heated is the worse quality.

Keywords: refractive index, cooking oil, quality, oil heating