



Percobaan **penggorengan mie instant** dengan menggunakan **minyak kelapa sawit merah R-Vita Deep Frying** dilakukan dengan tujuan mengetahui penyerapan lemak ke dalam mie instant dan penambahan kandungan **vitamin A dan vitamin E** didalam mie instant dibandingkan dengan mie instant yang dibuat dengan menggunakan **minyak kontrol**.

Penelitian diawali dengan melakukan orientasi untuk mencari kondisi terbaik penggorengan, melakukan uji pengaruh suhu dan waktu terhadap mie instant yang digoreng menggunakan minyak sawit merah.

Analisis yang dilakukan meliputi **analisa kimiawi, sifat fisika dan sifat organoleptik** yang berhubungan dengan tingkat kesukaan konsumen terhadap mie instant yang dihasilkan dengan analisis kimiawi terdiri dari analisis proksimat dan kandungan vitamin A dan vitamin E, sifat fisik meliputi deformasi, pengembangan, cooking loss, warna, kapasitas rehidrasi dan ekstensibilitas mie instant.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyerapan minyak berkisar 8 - 13% dari bahan mentahnya. Penyerapan minyak pada mie instant menggunakan minyak sawit merah lebih besar 5-10 % dibandingkan dengan menggunakan minyak kontrol. Penyerapan minyak ini memberikan tambahan gizi vitamin A dan vitamin E ke dalam mie instant. Penambahan vitamin A menunjukkan nilai yang relatif besar yaitu lebih dari 200 % daripada menggunakan minyak kontrol, namun sebaliknya pada vitamin E justru menunjukkan gejala penurunan.

Hasil analisis kimiawi, sifat fisika dan sifat organoleptik dengan analisis statistiknya menunjukkan bahwa kondisi penggorengan menggunakan minyak sawit merah dalam pembuatan mie instant yang terbaik adalah pada suhu dan waktu 170⁰ C dan 60 detik.

Kata kunci : penggorengan mie instant, minyak kelapa sawit merah R-Vita Deep frying, vitamin A, vitamin E, minyak kontrol



ABSTRACT

The experiment of **frying instant noodles** by using **red palm oil, R-Vita Deep Frying**, aims to figure out the fat absorption and the supplement of **vitamin A and vitamin E** into the instant noodles which is compared to instant noodles fried with **control oil**.

The research begins with orientating to seek best condition in frying process, testing the influence of temperature (150, 170, 190 °C) and duration (60 and 90 second) on the instant noodles fried with red palm oil.

The analysis includes **chemical analysis, physical feature and organoleptic feature** which is dealt with the level of consumer's preference on instant noodles made by chemical analysis which includes proximate analysis and the supplement of vitamin A and vitamin E, physical feature which are deformation, development, cooking loss, colour, rehidrasi capacity and instant noodle extensibility.

The result shows that the oil absorption comes between 8-13 % of the raw material. The absorption on instant noodles using red palm oil is greater than using control oil. The absorption gives more supplement of vitamin A and vitamin E in the instant noodles. The vitamin A points out a biggest point, 200 % more than using control oil, on the contrary, the supplement of vitamin E decline.

The result of chemical analysis, physical feature and organoleptic feature with statistical analysis shows that the best condition in frying using red palm oil in making noodles is 170 °C and 60 second.

Key words : frying instant noodles, red palm oil, R-Vita Deep Frying, vitamin A and vitamin E, control oil., chemical analysis, physical feature and organoleptic feature.