

## Evaluasi Mutu Sabun Padat dari Minyak Goreng Bekas Makanan Jajanan di Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru dengan Penambahan Natrium Hidroksida dan Lama Waktu Penyabunan

**Nama** : Dewi Fortuna Ayu

**Fakultas** : Pertanian

Survey yang dilakukan kepada pedagang makanan jajanan disekitar Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru membuktikan bahwa minyak goreng yang digunakan oleh pedagang makanan jajanan tidak pernah dibuang, minyak goreng yang telah digunakan berulang kali dapat mengandung senyawa peroksida, hidroperoksida, polimer, hidrokarbon, keton, epoksida, senyawa klinik dan senyawa-senyawa lain yang bersifat karsinogenik. Minyak goreng bekas dapat dikumpulkan dan dimanfaatkan menjadi produk yang bernilai ekonomis, salah satunya adalah produk sabun, hasil saponifikasi minyak goreng bekas yang telah mengalami reprosesing Sabun adalah garam natrium/kalium asam lemak yang dihasilkan apabila minyak/lemak direaksikan dengan natrium hidroksida atau kalium hidroksida yang dikenal dengan reaksi saponifikasi.

## **KEUNGGULAN PRODUK**

1. Konsentrasi natrium yang berbeda berpengaruh terhadap kadar air, asam lemak bebas, pH, aroma dan tekstur.
2. Lama waktu penyabunan dan interaksinya berpengaruh terhadap aroma dan tekstur sabun, tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar air, asam lemak bebas pH, uji busa dan warna sabun.

## **POTENSI APLIKASI DAN INOVASI**

Untuk menghasilkan sabun dengan kelembutan dan pH yang sesuai dengan kulit harus dilakukan penelitian lanjutan dengan menambahkan bahan berkhasiat, parfum dan bahan pelembut.