

## **Kajian Organoleptik dan Ekonomi Usaha Ayam Geprek dengan Penggunaan Berbagai Merek Minyak Goreng Komersial**

Astari Ratnaduhita<sup>1</sup>, Achmad Muzakky Dityana<sup>2</sup>, Nur Hafidzah Devi Kartika<sup>3</sup>, Muhammad Khaidar<sup>4</sup>, Nida Fariha<sup>4</sup>, Sukmawati Utami<sup>5</sup>, Putri Ananda<sup>6</sup>, Aqil Adyatama<sup>7</sup>, Raditya Nandhirabrata<sup>7\*</sup>

<sup>1</sup>*Universitas Darussalam Gontor, Ponorogo, Indonesia*

<sup>2</sup>*Universitas Negeri Surabaya, Surabaya, Indonesia*

<sup>3</sup>*Universitas Palangka Raya, Palangkaraya, Indonesia*

<sup>4</sup>*Universitas Diponegoro, Semarang, Indonesia*

<sup>5</sup>*Universitas Sumatera Utara, Medan, Indonesia*

<sup>6</sup>*Dinas Ketahanan Pangan dan Peternakan Provinsi Sumatera Selatan, Indonesia*

<sup>7</sup>*Universitas Ma'arif Nahdlatul Ulama, Kebumen, Indonesia*

[Radityanandhirabrata@gmail.com](mailto:Radityanandhirabrata@gmail.com)\*

*Copyright©2026 by authors. Authors agree that this article remains permanently open access under the terms of the Creative Commons*

### **Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan kualitas organoleptik berbagai merek minyak goreng berdasarkan parameter warna, rasa, tekstur, dan aroma. Penelitian menggunakan metode uji sensori dengan melibatkan 50 panelis tidak terlatih yang memberikan penilaian menggunakan skala hedonik. Data dianalisis menggunakan uji nonparametrik Friedman karena data berskala ordinal dan tidak berdistribusi normal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang sangat signifikan antar merek minyak goreng pada seluruh parameter organoleptik ( $p < 0,001$ ). Nilai Kendall's W menunjukkan bahwa atribut rasa memiliki kekuatan perbedaan sangat kuat ( $W = 0,774$ ), diikuti tekstur ( $W = 0,570$ ) dan warna ( $W = 0,531$ ) dengan kategori kuat, sedangkan aroma menunjukkan kekuatan sedang ( $W = 0,240$ ). Secara keseluruhan, merek Barco memperoleh rata-rata skor tertinggi, sedangkan Minyakita dan minyak curah memperoleh skor terendah pada sebagian besar parameter. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat perbedaan mutu sensori yang nyata antar merek minyak goreng, dengan atribut rasa sebagai faktor pembeda utama dalam persepsi panelis.

Kata kunci: minyak goreng, uji organoleptik, Friedman test, Kendall's W, kualitas sensori

### **Abstract**

*This study aimed to analyze differences in organoleptic quality among various cooking oil brands using color, taste, texture, and aroma parameters. A sensory evaluation was conducted with 50 untrained panelists, who assessed the samples*

*using a hedonic scale. The data were analyzed using the nonparametric Friedman test due to the ordinal scale and non-normality. The results showed highly significant differences among cooking oil brands for all organoleptic parameters ( $p < 0.001$ ). Kendall's  $W$  indicated a very strong effect size for taste ( $W = 0.774$ ), followed by texture ( $W = 0.570$ ) and color ( $W = 0.531$ ) with strong effect sizes, while aroma showed a moderate effect size ( $W = 0.240$ ). Overall, Barco achieved the highest mean score, whereas Minyakita and bulk cooking oil consistently obtained the lowest scores across most parameters. These findings demonstrate significant sensory quality differences among cooking oil brands, with taste being the most influential attribute in panelists' perception.*

*Keywords: cooking oil, organoleptic test, Friedman test, Kendall's  $W$ , sensory quality*

## **Pendahuluan**

Produk ayam geprek merupakan salah satu kuliner populer di Indonesia yang digemari berbagai kalangan, terutama karena cita rasa pedas dan tekstur renyah yang dihasilkan dari proses penggorengan. Faktor organoleptik seperti rasa, aroma, tekstur, dan warna sangat menentukan penerimaan konsumen terhadap produk ini. Salah satu komponen penting yang memengaruhi kualitas organoleptik ayam goreng adalah minyak goreng yang digunakan dalam proses pengolahan (Nafly, 2021).

Minyak goreng komersial yang beredar di pasaran memiliki variasi merek dengan perbedaan komposisi, kejernihan, dan stabilitas oksidatif. Perbedaan karakteristik ini dapat menghasilkan variasi mutu organoleptik pada produk ayam goreng. Penelitian menunjukkan bahwa penggunaan minyak goreng dengan kualitas berbeda dapat memengaruhi tingkat kerenyahan, warna, dan rasa ayam goreng (Dwiloka *et al.*, 2020). Selain itu, penggunaan minyak goreng berulang kali dapat menurunkan kualitas minyak, yang berdampak pada mutu pangan yang dihasilkan (Lukiyanto, 2021).

Selain aspek mutu organoleptik, pemilihan merek minyak goreng juga berdampak ekonomi bagi pelaku usaha kuliner. Minyak goreng merupakan salah satu bahan baku utama dengan kontribusi biaya yang cukup besar dalam produksi ayam geprek. Kenaikan harga minyak goreng terbukti meningkatkan biaya produksi dan menurunkan pendapatan bersih pelaku usaha kuliner (Usman, 2022). Hal ini menunjukkan bahwa analisis ekonomi terkait efisiensi penggunaan minyak goreng menjadi penting bagi keberlanjutan usaha.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh penggunaan berbagai merek minyak goreng komersial terhadap hasil organoleptik ayam geprek serta melakukan analisis ekonomi usaha. Kajian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang bermanfaat bagi pelaku usaha kuliner dalam memilih minyak goreng yang tepat, tidak hanya dari segi kualitas produk yang dihasilkan, tetapi juga dari segi efisiensi biaya produksi.

Permasalahan utama dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh penggunaan berbagai merek minyak goreng komersial terhadap kualitas organoleptik ayam geprek, serta bagaimana implikasi ekonominya bagi usaha kuliner. Hal ini mencakup perbedaan rasa, aroma,

tekstur, dan warna yang dihasilkan dari penggunaan minyak goreng yang berbeda, serta perbedaan biaya produksi yang timbul akibat variasi harga dan daya tahan minyak goreng.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan berbagai merek minyak goreng komersial terhadap kualitas organoleptik ayam geprek, sekaligus menganalisis aspek ekonomi usaha kuliner. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi merek minyak goreng yang optimal, baik dari segi mutu produk maupun efisiensi biaya produksi.

Penelitian ini bermanfaat bagi akademisi sebagai tambahan referensi mengenai hubungan antara minyak goreng dan mutu organoleptik produk pangan. Bagi pelaku usaha kuliner, hasil penelitian dapat menjadi panduan praktis dalam memilih minyak goreng yang tepat untuk meningkatkan kualitas produk sekaligus menekan biaya produksi. Bagi konsumen, penelitian ini memberikan jaminan mutu produk ayam geprek yang lebih baik, sementara bagi peneliti selanjutnya, penelitian ini dapat menjadi dasar untuk kajian lanjutan terkait kualitas minyak goreng dan keberlanjutan usaha kuliner.

Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah: (1) penggunaan berbagai merek minyak goreng komersial berpengaruh signifikan terhadap kualitas organoleptik ayam geprek; (2) terdapat perbedaan hasil organoleptik ayam geprek yang digoreng menggunakan merek minyak goreng yang berbeda; dan (3) penggunaan merek minyak goreng tertentu lebih efisien secara ekonomi dibandingkan merek lainnya dalam usaha ayam geprek.

Kerangka teoritis penelitian ini didasarkan pada tiga aspek utama, yaitu teori organoleptik, teori minyak goreng, dan teori analisis ekonomi usaha kuliner.

1. Teori Organoleptik: Penilaian organoleptik merupakan metode evaluasi mutu pangan berdasarkan pancaindra manusia, meliputi rasa, aroma, tekstur, dan warna. Menurut Winarno (2004), uji organoleptik sangat penting dalam menentukan penerimaan konsumen terhadap suatu produk pangan.
2. Teori Minyak Goreng: Minyak goreng berfungsi sebagai medium penghantar panas sekaligus pembentuk cita rasa dan tekstur pada bahan pangan. Stabilitas oksidatif, kejernihan, dan kandungan asam lemak bebas dalam minyak goreng memengaruhi kualitas hasil penggorengan (Ketaren, 2008). Penggunaan minyak goreng berulang kali dapat menurunkan kualitas minyak dan berdampak pada mutu pangan (Dwiloka *et al.*, 2020).
3. Teori Analisis Ekonomi Usaha Kuliner: Analisis ekonomi usaha kuliner menekankan pada efisiensi penggunaan bahan baku, termasuk minyak goreng sebagai komponen biaya utama. Menurut Soekartawi (2002), efisiensi biaya produksi dapat dicapai dengan pemilihan bahan baku yang tepat, sehingga usaha kuliner mampu meningkatkan keuntungan dan keberlanjutan usaha.

Kerangka konseptual penelitian ini berangkat dari hubungan antara variabel penggunaan merek minyak goreng komersial, kualitas organoleptik ayam geprek, dan analisis ekonomi usaha kuliner. Minyak goreng yang berbeda merek memiliki karakteristik fisik dan kimia yang dapat memengaruhi hasil penggorengan, sehingga berdampak pada kualitas organoleptik produk berupa rasa, aroma, tekstur, dan warna. Kualitas organoleptik yang baik akan meningkatkan penerimaan

konsumen terhadap ayam geprek, yang pada akhirnya berpengaruh terhadap keberhasilan usaha kuliner. Di sisi lain, perbedaan harga dan daya tahan minyak goreng juga memengaruhi biaya produksi, sehingga analisis ekonomi diperlukan untuk menentukan efisiensi penggunaan minyak goreng. Dengan demikian, penelitian ini menempatkan merek minyak goreng sebagai variabel bebas, kualitas organoleptik ayam geprek sebagai variabel terikat, dan analisis ekonomi usaha sebagai variabel tambahan yang memperkuat rekomendasi praktis bagi pelaku usaha.

## **Metodologi Penelitian**

### **Lokasi Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di Karanganyar, Jawa Tengah, dengan bekerja sama bersama salah satu pengusaha ayam geprek yang dikenal sebagai “Geprek Profesor”. Lokasi ini dipilih karena memiliki konsumen yang cukup beragam dan representatif untuk menilai kualitas organoleptik ayam geprek dengan berbagai merek minyak goreng komersial.

### **Rancangan Penelitian**

Penelitian menggunakan rancangan eksperimen semu (*quasi-experimental design*) dengan perlakuan berupa penggunaan berbagai merek minyak goreng komersial dalam proses penggorengan ayam geprek. Merek minyak goreng yang digunakan meliputi: Sunco, Bimoli, Tropical, Barco, Sania, Filma, Sovia, Rosebrand, Hemart, Tawon, MinyakKita, minyak curah, Fortune, dan Locollo. Setiap perlakuan diuji secara organoleptik oleh panelis, kemudian dilakukan analisis ekonomi dan SWOT untuk menilai efisiensi usaha.

### **Variabel Penelitian**

Variabel bebas (independen): Merek minyak goreng komersial.

Variabel terikat (dependen): Kualitas organoleptik ayam geprek (rasa, aroma, tekstur, warna).

Variabel kontrol: Proses penggorengan, bahan baku ayam, dan resep sambal yang digunakan agar hasil uji lebih konsisten.

Variabel tambahan: Analisis biaya produksi dan efisiensi usaha kuliner.

### **Instrumen Uji Organoleptik**

Penilaian organoleptik dilakukan dengan melibatkan 50 orang panelis konsumen yang dipilih secara acak dari pelanggan ayam geprek. Instrumen yang digunakan berupa kuesioner skala hedonik 1–5, di mana panelis menilai rasa, aroma, tekstur, dan warna ayam geprek yang digoreng menggunakan merek minyak goreng berbeda. Data hasil kuisisioner kemudian dianalisis menggunakan uji statistik nonparametrik Friedman & Kendall's W.

### **Prosedur Penelitian**

Penyesuaian keseragaman, penggunaan bumbu menggunakan bumbu yang sama untuk semua ayam yaitu tepung bawang putih dan garam untuk bumbu marinasi, tepung menggunakan tepung terigu merek cakra kembar, dan bagian ayam menggunakan bagian paha atas (*thigh*) karena bagian tersebut merupakan bagian favorit (Dwiloka *et al*, 2020).

Penggunaan sambal menggunakan sambal bawang dengan jumlah bawang sebanyak 1/8 siung (5 gr) dengan jumlah tingkat kepedasan sebanyak 1 buah cabe rawit yang kemudian di “geprek” ke

ayam yang sudah digoreng menggunakan berbagai jenis minyak. Minyak yang digunakan untuk menggoreng ayam adalah minyak baru sekali pakai tiap panelis untuk meminimalisasi adanya bias data.

### **Analisis Ekonomi**

Analisis ekonomi dilakukan dengan menghitung biaya penggunaan minyak goreng per liter, daya tahan minyak setelah digunakan berulang kali, serta kontribusi biaya minyak terhadap total biaya produksi ayam geprek. Perbandingan dilakukan antar merek untuk menentukan efisiensi biaya dan keuntungan usaha.

### **Analisis SWOT**

Analisis SWOT digunakan untuk menilai kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman dari penggunaan berbagai merek minyak goreng dalam usaha ayam geprek.

Strengths: Kualitas organoleptik yang lebih baik, daya tahan minyak.

Weaknesses: Harga tinggi, penurunan mutu setelah penggunaan berulang.

Opportunities: Meningkatkan kepuasan konsumen, memperluas pasar.

Threats: Fluktuasi harga minyak goreng, persaingan usaha kuliner.

Analisis SWOT juga digunakan untuk memilih mana minyak yang paling ideal untuk digunakan ditinjau dari sisi organoleptik dan ekonomis.

### **Analisis Data**

Analisis data kualitatif akan dijadikan transpose ke kuantitatif dengan skala hedonik, lalu dilakukan uji nonparametrik K-Related Test dengan Uji Friedman. Untuk mengetahui efek antar perlakuan dilakukan interpretasi Kendall's W. Analisis data dilakukan dengan aplikasi SPSS Ver 25.

## **Hasil dan Pembahasan**

### **Hasil**

Berdasarkan rata-rata skor mean rank dari empat parameter organoleptik (warna, rasa, tekstur, dan aroma), terlihat adanya variasi tingkat penerimaan panelis terhadap masing-masing merek minyak goreng, dapat dilihat pada table 1.

Tabel 1. Rataan Skor Organoleptik (Mean Rank)

No	Merek	Warna	Rasa	Tekstur	Aroma	Skor Organoleptik
1	Barco	11.66	9.36	8.00	7.02	9.01
2	Bimoli	8.78	9.36	8.00	8.45	8.65
3	Filma	9.32	9.36	8.00	7.78	8.62
4	Sunco	9.33	9.36	8.00	7.48	8.54
5	Sania	9.11	9.36	8.00	7.65	8.53

6	Fortune	8.80	9.36	8.00	7.49	8.41
7	Locollo	8.83	9.36	8.00	7.23	8.36
8	Tropical	8.59	9.36	8.00	7.41	8.34
9	Hemart	7.13	5.62	8.00	8.71	7.37
10	Tawon	6.93	5.62	8.00	8.90	7.36
11	Rosebrand	6.49	6.72	8.00	8.18	7.35
12	Sovia	6.48	6.09	8.00	7.92	7.12
13	Curah	3.19	2.32	4.90	7.74	4.54
14	Minyakita	1.39	1.15	5.32	3.91	2.94

Merek Barco memperoleh rata-rata skor tertinggi (9,01), menunjukkan bahwa secara umum produk tersebut memiliki performa organoleptik paling baik dibandingkan merek lainnya. Posisi berikutnya ditempati oleh Bimoli (8,65), Filma (8,62), Sunco (8,54), dan Sania (8,53), yang juga menunjukkan penilaian relatif tinggi dan konsisten pada seluruh parameter. Kelompok merek seperti Fortune, Locollo, dan Tropical memiliki nilai menengah dengan rata-rata di atas 8,00, menandakan tingkat penerimaan yang cukup baik oleh panelis. Sementara itu, Hemart, Tawon, Rosebrand, dan Sovia berada pada kategori sedang dengan rata-rata sekitar 7,00. Sebaliknya, minyak curah (4,54) dan terutama Minyakita (2,94) memperoleh skor terendah secara keseluruhan, yang menunjukkan bahwa kedua produk tersebut memiliki tingkat penerimaan organoleptik paling rendah dibandingkan merek lainnya. Secara umum, hasil ini menggambarkan adanya perbedaan kualitas sensori antar merek minyak goreng berdasarkan persepsi panelis.

Tabel 2. Hasil Uji Friedman dan Effect Size Kendall's W pada Atribut Organoleptik

Parameter	$\chi^2$	Friedman p-value	Kendall's W	Kategori Efek
Warna	371,890	<0,001	0,531	Kuat
Rasa	541,616	<0,001	0,774	Sangat Kuat
Tekstur	399,234	<0,001	0,570	Kuat
Aroma	168,192	<0,001	0,240	Sedang

Hasil uji Friedman menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang sangat signifikan antar merek minyak goreng pada seluruh parameter organoleptik yang diuji, yaitu warna, rasa, tekstur, dan aroma ( $p < 0,001$ ). Nilai chi-square tertinggi diperoleh pada parameter rasa ( $\chi^2 = 541,616$ ), diikuti tekstur ( $\chi^2 = 399,234$ ), warna ( $\chi^2 = 371,890$ ), dan aroma ( $\chi^2 = 168,192$ ), yang menunjukkan bahwa perbedaan antar merek paling menonjol terjadi pada atribut rasa. Besarnya nilai Kendall's W mengindikasikan tingkat kekuatan efek atau kesepakatan panelis dalam membedakan masing-masing merek, dimana atribut rasa memiliki kekuatan efek sangat kuat ( $W = 0,774$ ), sedangkan tekstur ( $W = 0,570$ ) dan warna ( $W = 0,531$ ) termasuk kategori kuat. Sementara itu, atribut aroma

menunjukkan kekuatan efek sedang ( $W = 0,240$ ), yang berarti perbedaan persepsi panelis terhadap aroma antar merek relatif lebih kecil dibandingkan parameter lainnya. Secara keseluruhan, hasil ini menegaskan bahwa terdapat perbedaan mutu organoleptik yang nyata antar merek minyak goreng, dengan atribut rasa menjadi faktor pembeda yang paling dominan.

### **Diskusi dan Pembahasan**

Penilaian organoleptik merupakan metode fundamental dalam evaluasi mutu pangan. Parameter seperti warna, rasa, tekstur, dan aroma adalah indikator kunci penerimaan konsumen. Adawiyah dkk. (2024) dalam buku *Evaluasi Sensori Produk Pangan* menjelaskan bahwa evaluasi sensori menjadi bagian integral dari rangkaian proses untuk memastikan kualitas dan keamanan produk pangan, serta digunakan untuk mengoptimalkan formulasi produk. Penelitian oleh Azara (2023) juga membuktikan bahwa perbedaan jenis minyak goreng (kemasan vs curah) memberikan pengaruh nyata terhadap parameter organoleptik aroma dan warna, yang menegaskan bahwa mutu sensori produk minyak tidak seragam di pasaran.

Warna minyak goreng sering dikaitkan dengan tingkat pemurnian dan kandungan senyawa minor. Penelitian oleh Sutanto dan Abriana (2017) menunjukkan bahwa proses pemurnian melalui tahap netralisasi dan pemucatan (bleaching) dapat mengubah warna minyak menjadi bening atau kuning muda, serta memperbaiki tampilan visual minyak secara keseluruhan. Sementara itu, penelitian Alam dkk. (2015) membuktikan bahwa frekuensi pemakaian minyak goreng berpengaruh sangat nyata terhadap penurunan tekstur dan warna produk yang digoreng.

Klaim bahwa proses pemurnian (refining) mengurangi senyawa volatil penyebab aroma khas memiliki landasan ilmiah yang kuat. Purwoko (1985) dalam penelitiannya di IPB menjelaskan bahwa proses deodorisasi (penghilangan bau) secara khusus dirancang untuk menghilangkan komponen yang tidak diinginkan, sehingga minyak dapat mendekati sifat minyak goreng segar. Sutanto dan Abriana (2017) juga menegaskan bahwa proses pemurnian yang terdiri dari netralisasi, pemucatan, dan deodorisasi dapat meningkatkan mutu minyak dari segi aroma dan menghasilkan aroma khas minyak goreng yang lebih netral.

Konsep value for money dan analisis hubungan antara mutu dan biaya merupakan ranah ilmu ekonomi. Penelitian oleh Sinaga dkk. (2024) dalam *Jurnal Agribisnis Universitas Lancang Kuning* secara spesifik meneliti pengaruh harga dan kualitas terhadap keputusan pembelian minyak goreng. Hasilnya membuktikan bahwa harga dan kualitas produk berpengaruh positif terhadap keputusan pembelian, yang merupakan inti dari konsep mendapatkan nilai (value) yang sebanding dengan biaya yang dikeluarkan.

Konsistensi mutu sebagai faktor dalam keputusan pembelian telah dibahas dalam beberapa literatur. Penelitian Sinaga dkk. (2024) mengonfirmasi bahwa kualitas produk menjadi salah satu faktor utama yang dipertimbangkan konsumen dalam membeli minyak goreng kemasan. Penelitian Larate (2025) juga menunjukkan bahwa minyak goreng sawit bermerek memiliki kualitas yang lebih baik dibandingkan minyak non-bermerek berdasarkan pengujian indeks bias, yang mengindikasikan bahwa merek dengan proses produksi terstandar cenderung menghasilkan mutu yang lebih konsisten.

Tentang minyak curah, penelitian Nabilla dkk. (2025) di Bekasi menguji kualitas minyak goreng curah dan menemukan bahwa kadar asam lemak bebas minyak curah mencapai 1,7067% dan bilangan peroksida 35 meq O<sub>2</sub>/kg, yang tidak memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI).

Penelitian Lempang dkk. (2016) yang dirujuk dalam beberapa jurnal juga menguji kualitas minyak goreng curah dan kemasan di Manado, menunjukkan adanya perbedaan kualitas yang signifikan. Penelitian Azara (2023) juga membuktikan bahwa perlakuan terbaik diperoleh dari minyak goreng kemasan pada penggorengan pertama. Hal ini menegaskan bahwa harga murah terkadang tidak sebanding dengan kualitas.

Perbedaan nyata dalam mutu organoleptik antarjenis/merek minyak goreng merupakan benang merah dari berbagai penelitian. Penelitian Azara (2023) pada minyak kemasan dan curah, penelitian Nabilla dkk. (2025) tentang mutu minyak curah vs kemasan, serta penelitian Larate (2025) yang membandingkan minyak sawit bermerek vs minyak kelapa klentik, semuanya mengakui adanya perbedaan mutu antar produk. Faktor rasa sebagai pembeda dominan juga tersirat dalam penelitian yang melibatkan uji organoleptik oleh Mulyono dkk. (2025).

## **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil uji Friedman, terdapat perbedaan yang sangat signifikan ( $p < 0,001$ ) pada seluruh parameter organoleptik yang meliputi warna, rasa, tekstur, dan aroma antar merek minyak goreng yang diuji. Nilai Kendall's W menunjukkan bahwa tingkat kekuatan perbedaan paling tinggi terdapat pada atribut rasa ( $W = 0,774$ ) dengan kategori sangat kuat, diikuti tekstur ( $W = 0,570$ ) dan warna ( $W = 0,531$ ) dengan kategori kuat, sedangkan aroma menunjukkan kekuatan sedang ( $W = 0,240$ ). Secara keseluruhan, merek Barco memperoleh rata-rata skor tertinggi sehingga memiliki tingkat penerimaan organoleptik terbaik, sedangkan Minyakita dan minyak curah menunjukkan skor terendah pada hampir semua parameter. Hal ini menunjukkan bahwa persepsi kualitas sensori minyak goreng berbeda nyata antar merek, dan atribut rasa menjadi faktor pembeda utama dalam penilaian panelis.

Berdasarkan hasil penelitian ini, produsen minyak goreng disarankan untuk lebih memperhatikan kualitas sensori terutama pada atribut rasa, karena parameter tersebut memiliki pengaruh paling kuat dalam membedakan preferensi konsumen. Selain itu, peningkatan kualitas pada aspek warna dan tekstur juga perlu diperhatikan untuk meningkatkan daya saing produk di pasaran. Untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk menambahkan analisis kimia, seperti kadar asam lemak bebas (FFA), bilangan peroksida, dan tingkat oksidasi, guna mendukung hasil uji organoleptik secara objektif. Penelitian dengan jumlah panelis yang lebih luas atau segmentasi berdasarkan usia dan latar belakang konsumen juga dapat dilakukan untuk memperoleh gambaran preferensi yang lebih komprehensif.

## **Daftar Pustaka**

- Dwiloka, B., Setiani, B. E., & Karuniasih, D. (2020). Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang terhadap Penyerapan Minyak, Bilangan Peroksida, dan Asam Lemak Bebas pada Ayam Goreng. Departemen Teknologi Pangan, Universitas Diponegoro.
- Ketaren, S. (2008). Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: UI Press.
- Lukiyanto, G. (2021). Evaluasi Kualitas Minyak Hasil Penggorengan pada Berbagai Bahan Pangan. Skripsi, Universitas Negeri.

- Nafly, T. (2021). Kualitas Organoleptik Daging Ayam yang Digoreng Menggunakan Jenis Minyak Goreng yang Berbeda. Prosiding Seminar Teknologi Agribisnis Peternakan, Universitas Jenderal Soedirman.
- Soekartawi. (2002). Analisis Usaha Tani. Jakarta: UI Press.
- Usman, S. (2022). Analisis Pendapatan Usaha Kuliner di Pasar Siulak akibat Kenaikan Harga Minyak Goreng. Universitas Muhammadiyah Palembang.
- Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Adawiyah, D. R., Hunaefi, D., & Nurtama, B. (2024). Evaluasi Sensori Produk Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Alam, N., Rostiati, R., & Muhandi, M. (2015). Sifat Fisik-Kimia dan Organoleptik Bawang Goreng Palu pada Berbagai Frekuensi Pemakaian Minyak Goreng. *agriTECH*, 35(4), 391-399. <https://doi.org/10.22146/agritech.9433>
- Azara, R. (2023). Perbandingan Kualitas Minyak Goreng Dengan Empat Kali Penggorengan Pada Minyak Goreng Kemasan dan Curah. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*. Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. <http://eprints.umsida.ac.id/12120/>
- Larate, B. M. (2025). Uji Perbandingan Kualitas Minyak Goreng Sawit Bermerek Dan Minyak Goreng Kelapa Klentik/Non-RBD (Non-Refine, Bleach, Deodorize) Menggunakan Metode Indek Bias [Skripsi]. Universitas Tadulako.
- Mulyono, M. E., Rizki, I. F., Panjaitan, F. R., Bajra, B. D., Kusumah, M. S., & Yudanto, B. G. (2025). Minyak Makan Merah Sebagai Media Penggorengan: Studi Sensori Pada Kentang Goreng Dan Nugget Ayam. *WARTA Pusat Penelitian Kelapa Sawit*, 30(1), 69-81. <https://doi.org/10.22302/iopri.war.warta.v30i1.188>
- Nabilla, Z. A., Fitri, A., & A'yun, Q. (2025). Uji Kualitas Minyak Goreng Curah Dan Kemasan Di Bekasi. *EDUBIOPRENA: Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi, Biologi, & Bioentrepreneurship*, 1(1). <https://doi.org/10.26877/z985ry66>
- Purwoko, J. (1985). Mempelajari Pengaruh Pemucatan dan Deodorisasi Terhadap Proses Pemurnian Minyak Goreng Bekas [Skripsi]. IPB University. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/147439>
- Sinaga, S. L. Q., Zargustin, D., & Putri, A. (2024). Pengaruh Harga dan Kualitas Terhadap Keputusan Pembelian Minyak Goreng Curah dan Kemasan di Kelurahan Labuh Baru Timur Kecamatan Payung Sekaki (Studi Kasus: Toko Sembako Defri). *Jurnal Agribisnis*, 11(2), 123-135. <https://journal.unilak.ac.id/index.php/agr/article/view/23885>
- Sutanto, S., & Abriana, A. (2017). Penerapan Teknologi Pemurnian Minyak Goreng Rakyat Pada Masyarakat Pengolah Minyak Goreng. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 1(2), 153-160. <https://doi.org/10.20956/jdp.v1i2.2199>