

# **MINYAK GORENG PADAT**

*Frying Shortening*

# **RISPA**

**GuRih, Sehat, PAs gizinya**



## **Tentang Minyak Goreng Padat**

- Minyak goreng padat adalah media penggorengan yang lebih cepat, lebih ekonomis, lebih mudah dan hasil penggorengan lebih gurih dibandingkan minyak goreng cair.
- Minyak goreng ini biasanya digunakan di restoran cepat saji untuk mempersiapkan ayam goreng dan french potatoes (*french fries*) dan donat.
- Minyak goreng padat biasanya dibuat dari minyak nabati non tropis yang dihidrogenasi secara parsial. Reaksi samping dari proses hidrogenasi parsial ini adalah pembentukan lemak trans (*trans-fat*) yang lebih jahat dari lemak jenuh.

## **Frying Shortening**

**Kemasan 1 kg (box)**

**RISPA**

### **Informasi Gizi** (Per 100 gram)

Kalori	903 kkal
Total Fat	99.7 gr
Jenuh	59,5 gr
Tak Jenuh	40,2 gr
Trans	0,0 gr
Kolesterol	0.0 mg
Sodium	0.0 mg
Total Karbohidrat	0 gr
Total Protein	0 gr
Vitamin A	70 IU
Vitamin E	179 ppm



### **PUSAT PENELITIAN KELAPA SAWIT**

Jl. Brigjen. Katamso No. 51, Medan 20158, Indonesia  
Telp. 061-7862477, Fax. 061-7862488  
e-mail : admin@iopri.org, http://www.iopri.org

