

## RINGKASAN

**Pengaruh Jenis Kemasan dan Masa Simpan terhadap Penurunan Kualitas Produk Kacang (*Arachis hypogaeae* L.) Kupas Goreng**, Nafilla Aliefta Putri Firdausia, NIM B32160968, Tahun 2019, 77 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih, M.Si. (Dosen Pembimbing),

Kacang Tanah (*Arachis hypogaeae* L.) sangat baik untuk kesehatan dan merupakan pilihan yang tepat untuk diolah menjadi makanan ringan karena rasanya yang khas dan manfaatnya yang baik untuk kesehatan tubuh. Salah satu bentuk pengolahan kacang tanah ini adalah dengan mengolahnya menjadi *snack* kacang goreng. Kacang kupas goreng merupakan makanan yang mudah rusak karena kandungan asam lemaknya yang tinggi yaitu asam oleat sebesar 41,3 -67,4 % dan asam linoleat sebesar 13,9 – 35,4 % (Suryani, 2016). Untuk itu diperlukan usaha untuk memperpanjang umur simpan kacang kupas goreng dengan mengetahui jenis kemasan yang tepat.

Penyimpanan kacang kupas goreng dengan menggunakan kemasan dimaksudkan untuk menjaga kualitas kualitas dan mutu produk sehingga dapat mempertahankan warna, tekstur, cita rasa, dan aromanya serta usaha agar kacang kupas goreng tetap aman untuk dikonsumsi oleh konsumen.

Permasalahan dalam proses penyimpanan kacang kupas goreng yaitu produk akan mengalami proses oksidasi seiring lamanya penyimpanan. Reaksi oksidasi disebabkan karena kacang terpapar oleh oksigen dan cahaya sehingga menimbulkan rasa dan aroma tengik. Angka peroksida merupakan indikator terjadinya reaksi oksidasi. Semakin tinggi angka peroksida Pada kacang goreng menandakan bahwa reaksi oksidasi terus berlangsung. Hal ini dapat diminimalisir dengan mengetahui jenis kemasan yang tepat untuk menyimpan kacang kupas goreng sehingga ketengikan dapat dihindari

Penelitian ini dilaksanakan mulai bulan Februari 2019 sampai bulan April 2019 yang dilakukan di Laboratorium Analisis Kimia Politeknik Negeri Jember. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dua faktorial. Faktor A yang digunakan adalah jenis kemasan yaitu kemasan plastik dan

aluminium foil serta faktor B adalah lama penyimpanan yaitu penyimpanan 0 hari, 14 hari, 28 hari, 42 hari, dan 56 hari.

Hasil penelitian menunjukkan jenis kemasan aluminium foil mampu mempertahankan umur simpan produk kacang kupas goreng dibanding kemasan plastik. Kacang yang disimpan dalam kemasan plastik mengalami peningkatan bilangan peroksida sebesar 19,95 mEq/kg, rasa mulai tengik (3,23), dengan respon panelis kurang suka (3,35). Penyimpanan kacang kupas goreng dengan kemasan plastik maupun aluminium selama 28 hari mulai menunjukkan penurunan mutu yang ditandai dengan bilangan peroksida 19,27 mEq/kg, tekstur 2,65 kg dan panelis memberikan respon tekstur suka (3,61) serta renyah (4,24). Kacang kupas goreng yang dikemas dengan aluminium foil selama 28 hari masih menghasilkan kacang yang baik, dan Pada penyimpanan 42 hari mulai menunjukkan penurunan mutu Pada bilangan peroksida 21,89 mEq/kg. Hal ini lebih baik jika dibandingkan dengan penyimpanan dengan kemasan plastik dimana penurunan mutu sudah terjadi Pada hari ke 28 dengan bilangan peroksida sebesar 21,55 mEq/kg.