

Kajian Pembuatan Kacang Lemak Rendah (*Arachis Hypogaea* L.) Berdasarkan Lama Rekonstitusi

Nurul Fajar Rahman

Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian
Politeknik Negeri Jember

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengaruh lama rekonstitusi dalam pembuatan kacang lemak rendah yang dihasilkan. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Analisis Pangan dan Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember pada bulan Oktober 2016. Metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) Non Faktorial dengan 3 kali ulangan dengan 7 perlakuan (L0= tanpa perlakuan, L1= rekonstitusi 1 menit, L2= rekonstitusi 2 menit, L3= rekonstitusi 3 menit, L4= rekonstitusi 4 menit, L5= rekonstitusi 5 menit, dan L6= rekonstitusi 6 menit). Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor pengaruh lama rekonstitusi sangat berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar lemak, serta uji hedonik (warna, rasa, aroma, dan tekstur) dan mutu hedonik (warna, rasa, aroma, dan tekstur) dan tidak berbeda nyata terhadap rendemen. Perlakuan lama rekonstitusi terbaik terdapat pada perlakuan L6 (lama rekonstitusi 6 menit) dengan nilai kadar air 53,65% db, kadar lemak L6 (lama rekonstitusi 6 menit) sebesar 25,09% db. Sedangkan nilai hedonik warna 3,61%, hedonik aroma 3,27%, hedonik rasa 3,71%, hedonik tekstur 3,91% dan mutu hedonik warna 4,32%, mutu hedonik aroma 3,63%, mutu hedonik rasa 3,56%, mutu hedonik tekstur 3,95%.

Kata Kunci : Kacang Lemak Rendah, Lama Rekonstitusi, Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea* L.)