

RINGKASAN

Kajian Perbedaan Kacang Lemak Rendah (KLR) Berdasarkan Varietas Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea* L), Tusiana, Nim B32140608, Tahun 2017, 36 hlm,. Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Bambang Poerwanto, MP (Pembimbing 1).

Kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.) merupakan salah satu komoditas penting pertanian Indonesia. Kacang tanah dapat diolah menjadi berbagai produk, berbeda dengan produk pangan primer di Indonesia (padi, jagung dan kedelai), masyarakat lebih menggunakan kacang tanah sebagai makanan sekunder berupa makanan ringan dan produk tambahan dalam olahan makanan. Akan tetapi tingginya kandungan lemak menjadi pembatas dalam mengonsumsi produk kacang-kacangan tersebut, kemudian timbul gagasan baru untuk membuat *Kacang Lemak Rendah* dengan menggunakan tiga varietas kacang tanah yang telah dikurangi sebagian kandungan minyaknya.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh varietas Kacang Tanah terhadap kualitas, karakteristik kimia, dan organoleptik *Kacang Lemak Rendah* serta menentukan varietas Kacang Tanah dengan kualitas yang baik dalam pembuatan *Kacang Lemak Rendah*. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 1 November 2016 sampai 1 Februari 2017 di Laboratorium Pengolahan Pangan dan Laboratorium Analisis Jurusan Teknologi Pertanian Program Studi Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember. Rancangan percobaan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) non-faktorial dengan tiga varietas Tanah yaitu varietas macan, jepara dan kidang.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa varietas Kacang Tanah berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar lemak, dan organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur) *Kacang Lemak Rendah*. Sedangkan varietas Kacang Tanah tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar air *Kacang Lemak Rendah*.

Kacang Tanah varietas jepara menghasilkan *Kacang Lemak Rendah* dengan kualitas terbaik berdasarkan karakteristik organoleptik warna, rasa, aroma, dan tekstur. Dari ketiga varietas Kacang Tanah, terdapat kandungan kimia pada *Kacang Lemak Rendah* seperti kadar air, dan kadar lemak.