

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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. Selain kacang, kacang asin, permen kacang, minyak kacang, aneka makanan (roti kacang, cookies, cake dan brownies, donat, minuman sari kacang, yogurt, bumbu dan sayur, produk-produk snack kacang), protein kacang dan sebagainya merupakan produk olahan menggunakan kacang tanah sebagai bahan pokoknya (Kusbianto, 2016).

Varietas kacang tanah yang terdapat di Indonesia sebanyak 26 varietas (Puslittan, 2015). Kemudian dalam pembuatan *Kacang Lemak Rendah* ini dipilih tiga varietas kacang dengan alasan Kacang Tanah mudah didapatkan dan memiliki keunggulan pada masing-masing ketiga varietas tersebut yaitu Varietas Macan merupakan varietas kacang tanah hasil dari seleksi keturunan persilangan Schwarz-21/Spanish 18-38. Varietas Macan memiliki kandungan lemak sebesar 47%, kadar air (maksimum) 8% dan kandungan protein 30% (Aksi Agraris Kanisius, 1989 : 22). Varietas Jepara merupakan varietas kacang tanah lokal Jepara Jawa Tengah. Varietas Jepara memiliki kandungan lemak sebesar 42,73%, kadar air (maksimum) 7% dan kandungan protein 27,19% (Pitojo, 2005 : 46). Kemudian untuk Varietas Kidang merupakan varietas kacang tanah hasil dari keturunan persilangan indukan jenis Schwarz-21 dan Small Japan bertempat di Balai Pemuliaan Penyelidikan Teknik Pertanian Bogor. Varietas Kidang memiliki kandungan lemak sebesar 49%, kadar air (maksimum) 8% dan kandungan proteinnya sebesar 29% (Ditjen Pertanian Tanaman Pangan, 2010).

Seiring dengan peningkatan gaya hidup manusia, konsumen kita mulai sadar akan kualitas produk pertanian yang mereka konsumsi. Disisi lain, tingginya kandungan lemak menjadi pembatas dalam mengkonsumsi produk kacang-kacangan tersebut, timbul gagasan baru untuk membuat *Kacang Lemak Rendah* dengan menggunakan tiga varietas kacang tanah yang telah dikurangi sebagian kandungan minyaknya. Produk *Kacang Lemak Rendah* diproses dengan melalui penjemuran matahari kurang lebih 2 hari untuk mendapatkan kadar air yang konstan sebelum dilakukan pengovenan, pengepresan hedrolik, rekontitusi dan penggorengan (Widianoro, 1989).

Kacang lemak rendah merupakan kacang tanah yang telah dilakukan proses pengepresan sehingga menyebabkan terjadinya kerusakan sebagian sel-sel biji kacang tanah, kemudian dilakukan proses perendaman menggunakan air panas (suhu 80-100°C) yang mengandung bumbu-bumbu bawang putih dan garam dan dipertahankan selama 3 menit untuk menyerap dan menangkap air sehingga dapat kembali seperti kondisi pada saat kacang masih segar. Kemudian untuk proses pengolahannya dilakukan penggorengan, sehingga terdapat faktor-faktor yang akan mempengaruhi terhadap kualitas produk *Kacang Lemak Rendah*.

Hal ini yang mendorong penulis untuk melakukan suatu penelitian dengan tujuan mengetahui pengaruh varietas kacang tanah terhadap *Kacang Lemak Rendah* yang dihasilkan. Oleh karena itu, penulis ingin menganalisa kadar lemak dan kadar air (sebagai pendukung) yang terdapat pada produk Kacang Lemak Rendah setelah proses penggorengan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, rumusan masalah yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut :

- a. Apakah ada pengaruh varietas Kacang Tanah terhadap kualitas *Kacang Lemak Rendah*?
- b. Varietas apa yang paling disukai oleh konsumen?
- c. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap *Kacang Lemak Rendah*?

1.3 Tujuan Penelitian

- a. Untuk mengetahui pengaruh varietas Kacang Tanah terhadap kualitas *Kacang Lemak Rendah*.
- b. Untuk mengetahui varietas yang paling disukai oleh konsumen.
- c. Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap *Kacang Lemak Rendah*.

1.4 Manfaat Penelitian

- a. Sebagai bahan rekomendasi penulis terhadap pengujian perbedaan varietas Kacang Tanah.
- b. Memberikan informasi tentang perbedaan varietas Kacang Tanah.
- c. Dapat memperkenalkan produk dengan inovasi baru berupa produk *Kacang Lemak Rendah*, yang prospektif dikembangkan dalam skala industri.

1.5 Hipotesis

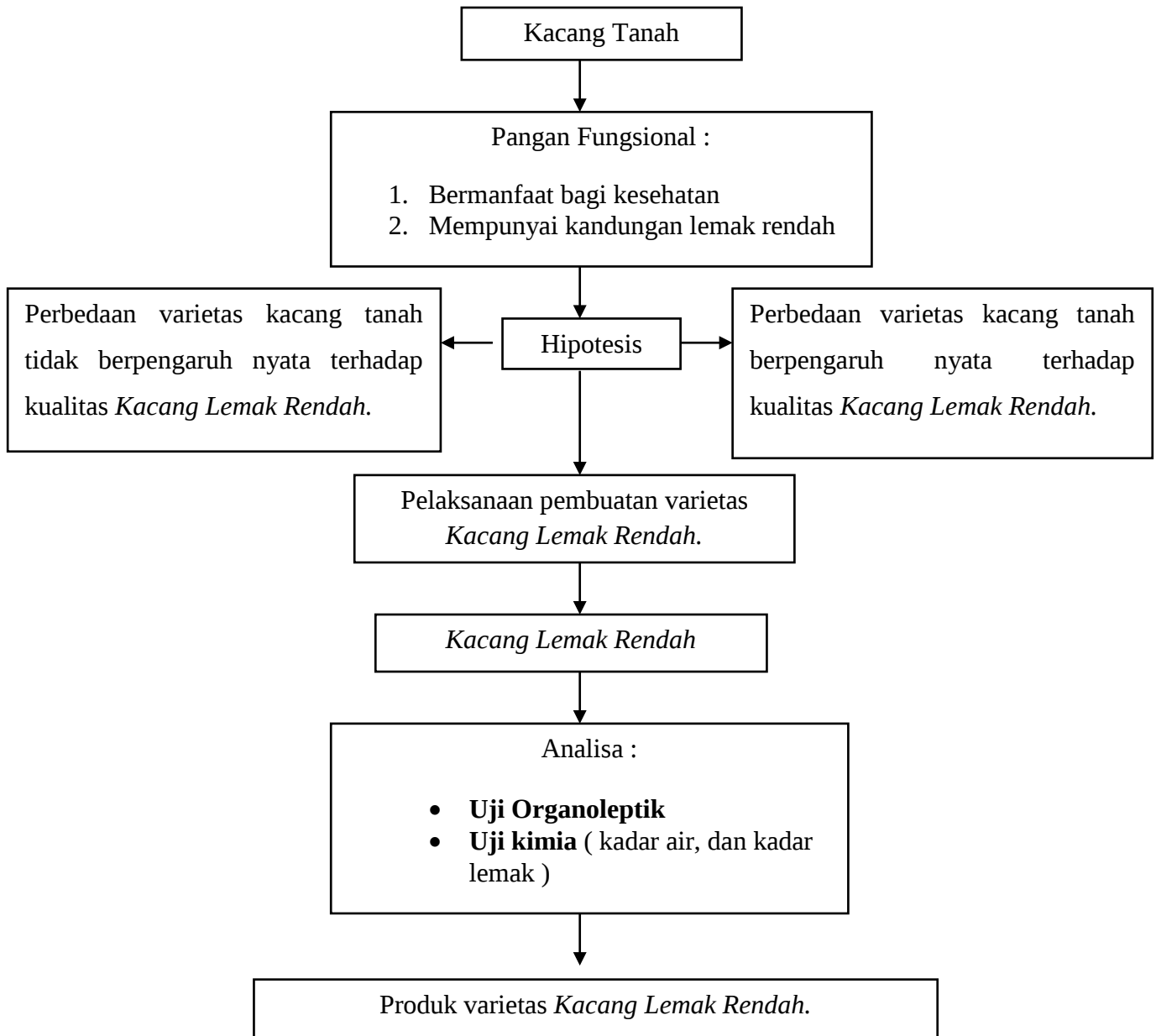
H₀

Perbedaan varietas Kacang Tanah tidak berpengaruh nyata terhadap kualitas *Kacang Lemak Rendah*.

H₁

Perbedaan varietas Kacang Tanah berpengaruh nyata terhadap kualitas *Kacang Lemak Rendah*.

1.6 Kerangka Pemikiran



Gambar 1.1 Kerangka Pemikiran Penelitian

Sumber : Hasil Pra Penelitian Pribadi