

INOVASI PRODUK BERBAHAN DASAR KACANG TANAH DALAM PEMBUATAN PEANUT CRISPY

Isna Lisadewi¹

Wika Rinawati²

¹Pendidikan Teknik Boga, Yogyakarta State University
E-mail: ¹isna.lisadewi2015@uny.ac.id dan ²wika@uny.ac.id

ABSTRACT

Peanut Crispy merupakan produk inovasi yang dikembangkan dari bahan dasar tepung kacang tanah. Peanut crispy berbentuk lingkaran pipih dengan taburan keju dan kacang tanah cincang di atasnya. Peanut crispy memiliki rasa yang manis khas kacang tanah. Tujuan penelitian ini adalah untuk menemukan resep yang paling tepat dan penerimaan di masyarakat terhadap produk peanut crispy. Metode penelitian yang digunakan adalah Research and Development. Penelitian dimulai dengan memilih tiga resep yang relevan untuk kemudian dibuat produk asli, setelah dibuat produk asli dipilih produk manakah yang paling baik kemudian dari produk terbaik tersebut dibuat produk inovasi. Produk inovasi tidak menggunakan tepung terigu, dengan tujuan untuk mengembangkan produk olahan tepung kacang tanah, setelah produk inovasi berhasil, maka diujikan kepada masyarakat atau panelis tidak terlatih untuk mengetahui penerimaan masyarakat terhadap produk peanut crispy. Hasil dari responden adalah 38,5% responden menyukai dan 60% sangat menyukai, sisanya responden tidak menyukai produk peanut crispy.

Kata Kunci: kacang tanah, kesukaan, peanut crispy

1. PENDAHULUAN

Kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.) merupakan salah satu kacang-kacangan sumber vitamin B, karena kandungan B1, B2, niasin, piridoksin dan golongan vitamin B lainnya banyak terdapat di dalamnya {handout Pengetahuan bahan pangan}. Kedelai adalah salah satu komoditas pangan yang penting di Indonesia sebagai bahan pangan yang mengandung protein tinggi (Wiriyanta, 2006).

Saat ini ada lima negara produsen kacang tanah terbesar di dunia yakni China, India, Amerika Serikat, Nigeria, dan Indonesia. Dalam setahun, kacang yang diproduksi para petani di seluruh dunia mencapai 29 juta metrik ton {kacang dua kelinci, 2016} Di Indonesia, produksi kacang tanah secara nasional tahun 2015, menurut data BPS adalah 605.127 ton. Pemanfaatan kacang tanah di Indonesia antara lain, sebagai camilan dengan direbus beserta kulitnya, dipanggang (roasted), digoreng, sebagai bumbu makanan, sebagai selain, sebagai taburan makanan dan lain-lain {dua kelinci, 2016}

Kacang tanah memiliki banyak kelebihan, diantaranya adalah membantu menjaga tingkat kolesterol, mencegah keriput, memiliki serat pangan yang tinggi, sumber energy dan mencegah kanker Sedangkan kelemahan kacang tanah adalah beberapa kacang tanah yang dikonsumsi di Indonesia mengandung kacang tanah mengandung zat alergen bagi beberapa orang, beberapa produksi kacang tanah di Indonesia mengandung aflatoksin yang berbahaya bagi kesehatan. Di masyarakat, pemanfaatan paling banyak menjadi cemilan dengan berbagai proses pengolahan.

Selama ini pemanfaatan kacang di bidang patiserie sudah cukup banyak, mulai dari penggunaan selai kacang, isian kacang bahkan tepung kacang atau kacang tanah bubuk. penggunaan tepung kacang tanah biasanya pada pembuatan cookies atau kue kering. Salah satu kue kering yang biasa menggunakan bahan dari kacang-kacangan adalah Almond Crispy.

Almond crispy adalah hidangan cemilan berasa manis, memiliki tekstur renyah dan bertabur almond di atasnya yang berasal dari kota Surabaya. Cemilan ini merupakan salah satu oleh-oleh khas dari kota Surabaya dan banyak disukai, baik oleh masyarakat Surabaya maupun di luar kota Surabaya. Almond crispy sempat menjadi idola dan tren oleh-oleh khas Surabaya mulai tahun 2015.

Dalam pembuatan Almond crispy di Indonesia masih bergantung pada bubuk almond ataupun almond keping. Kacang almond tidak tumbuh di Indonesia, sehingga untuk mendapatkannya perlu mengimpor dari negara lain, terutama dari negara yang memiliki kawasan gurun dan sub tropis, seperti Afrika dan Timur Tengah {Rahadi, F, 2017}. Maka diperlukan bahan yang dapat menggantikan kacang almond. Kacang tanah merupakan salah satu dari jenis kacang-kacangan yang mudah ditemui, banyak diproduksi dan memiliki tekstur yang mirip dengan kacang almond.

Dalam pembuatan produk ini akan dilakukan penelitian pada produk tersebut untuk mendapat komposisi yang sesuai dengan keinginan panelis dalam uji organoleptik. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas produk, baik dari segi karakteristik maupun kandungan gizi, agar sesuai dengan kebutuhan konsumen. Dalam proses penelitian dilakukan uji kesukaan kepada konsumen agar dapat diketahui tingkat penerimaan terhadap Peanut crispy.

2. METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *Research and development*, metode ini digunakan untuk menghasilkan produk tertentu dan menguji keaktifan produk tersebut. Model pengembangan yang digunakan adalah 4D, yang merupakan singkatan dari Define, Design, Develop dan Dissemination (Thiagarajan, 1974)

Dalam penelitian ini diuji coba tiga resep almond crispy. Setiap resep dibuat sesuai dengan prosedur dan disubstitusi dengan tepung kacang tanah 100%.

Dari hasil pada tabel 2 kemudian dilanjutkan dengan uji sensoris pada masyarakat umum, yaitu panelis tidak terlatih.

Selain pengujian kesukaan terhadap rasa, warna, dan tekstur, penelitian ini juga mencari waktu kadaluarsa dari produk inovasi. Waktu kadaluarsa akan berpengaruh pada sifat sensoris produk terutama pada tekstur. Biscuit dengan model pipih akan mudah mengalami kerusakan bila disimpan tanpa tutup. Maka dibutuhkan pengujian kadaluarsa pada produk inovasi. Secara umum ciri-ciri makanan kadaluarsa adalah adanya perubahan sifat organoleptik pada produk. Misalkan dengan perubahan bau, rasa, warna dan tekstur.

Pengujian kadaluarsa dilakukan selama tiga minggu dengan 3 sample dalam plastik. Setiap sample akan dibuka setiap minggunya untuk mengetahui pada minggu ke berapa produk mulai kadaluarsa. Produk mulai memperlihatkan perubahan berupa berkurangnya kerenyahan pada hari 6. Hal ini juga dipengaruhi oleh ketahanan plastik yang digunakan untuk mengemas, semakin rapat dan tebal plastik yang digunakan maka udara akan lebih sulit untuk masuk.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

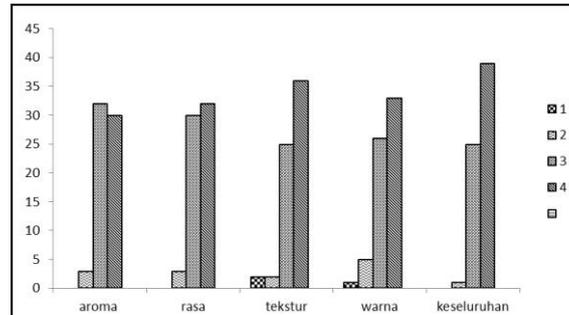
Hasil yang diperoleh dari data tersebut adalah tingginya kesukaan pada hasil modifikasi almond crispy dengan substitusi kacang tanah atau disebut dengan Peanut Crispy. dari table 2.

Table 2. tabel survei uji sensoris

Penilaian	Aroma	Rasa	Tekstur	Warna	Keseluruhan
1	0	0	2	1	0
2	3	3	2	5	1
3	32	30	25	26	25
4	30	32	36	33	39

Ket:

1 = sangat tidak disukai; 2 = tidak disukai; 3 = disukai; 4 = sangat disukai



Gambar 1. grafik penilaian kesukaan masyarakat

Dari keterangan diatas maka dapat dipresetasekan sebagai berikut, dari segi aroma Panut Crispy 4,6 % responden tidak menyukai, 49,2% responden menyukai dan 46,2% reponden sangat menyukai. Dari segi rasa, 4,6% responden tidak suka, 46,2% responden menyukai dan 49,2% responden sangat menyukai. Dari sisi tekstur 3,1% responden sangat tidak menyukai, 3,1% responden tidak menyukai, 38,5% responden menyukai dan 55,4%responden sangat menyukai. Dari sisi warna 1,5% responden sangat tidak menyukai, 7,7% responden tidak menyukai, 40% responden menyukai dan 50,8 % responden sangat menyukai. Secara keseluruhan, terdapat 1,5 % responden tidak menyukai, 38,5% responden menyukai dan 60% persen responden sangat menyukai Peanut crispy.

KESIMPULAN

Kacang tanah yang semula belum digunakan sebagai bahan utama, ternyata dapat diunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan biscuit. Biscuit yang dibuat adalah biscuit dengan tekstur renyah, pipih dan tidak membutuhkan pengembangan. Tepung kacang tanah dapat menggantikan tepung terigu dalam memberikan tekstur pada biscuit.

Secara keseluruhan, penilain panelis terhadap peanut crispy menunjukkan angka yang mengindikasikan bahwa peanut crispy dapat diterima di masyakat, yaitu 38,5% responden menyukai dan 60% sangat menyukai, sisanya responden tidak menyukai produk peanut crispy.

Daftar Pustaka

Endang Mulyatiningsih. (2011). *Riset Terapan*. Yogyakarta: UNY Press.

Gisslen, Wayne. 2013. *Professional Baking Sixth Edition*. New Jersey: John Wilwy and Sons, Inc.

Rahmawati, Fitri. (2013). *Diktat Pengawetan Makanan-Pengemasan dan Strategi Pemasaran*. Yogyakarta.

Sahabat Nestle. 2015. Tepung Maizena, Rahasia sukses Membuat kue kering yang renyah. . <https://www.sahabatnestle.co.id> . Diakses pada 5 Maret 2018.