

**PENGARUH VARIASI SUHU LARUTAN H₂O₂ TERHADAP
PERUBAHAN WARNA KULIT KACANG TANAH SANGRAI**

SKRIPSI

ELVI SAKINAH

2011132011



Dosen Pembimbing:

- 1. Prof. Dr. rer nat Ir. Anwar Kasim**
- 2. Dr. Azrifirwan S.TP M. Eng**

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2024

PENGARUH VARIASI SUHU LARUTAN H₂O₂ TERHADAP PERUBAHAN WARNA KULIT KACANG TANAH SANGRAI

Elvi Sakinah¹, Anwar Kasim², Azrifirwan²

¹Mahasiswa Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Limau Manis-Padang, 25163

²Dosen Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Limau Manis-Padang, 25163

ABSTRAK

Nilai ekonomi kacang tanah relatif tinggi karena kandungan gizinya yang utama terdiri dari protein dan lemak. Kacang tanah sering digunakan sebagai bahan makanan dalam industri untuk diolah menjadi produk seperti kacang atom, rempeyek, manisan dan kacang sangrai. Kacang tanah dalam proses penyangraian mengalami interaksi kompleks antara berbagai komponen kimia dalam biji yang menyebabkan perubahan warna pada kulit kacang menjadi abu-abu. Mayoritas konsumen lebih menyukai warna kulit kacang tanah sangrai yang cerah. Tujuan dari penelitian ini untuk mendapatkan pengaruh variasi suhu larutan H₂O₂ terhadap kadar lignin, kadar zat ekstraktif, derajat putih, nilai pH, kadar H₂O₂, kadar air dan organoleptik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Data dianalisis secara statistik menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Perlakuan pada penelitian ini adalah variasi suhu larutan H₂O₂ yang terdiri dari 5 level yaitu 25-27 °C, 50 °C, 55 °C, 60 °C dan 65 °C. Suhu larutan H₂O₂ berpengaruh nyata terhadap kadar lignin, kadar zat ekstraktif, derajat putih, nilai pH, kadar larutan H₂O₂, organoleptik warna, aroma tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air dan organoleptik rasa. Suhu larutan H₂O₂ 65 °C yang menghasilkan derajat putih kulit kacang tanah sangrai tertinggi sebesar 56,25% dan telah memenuhi keinginan konsumen terhadap warna kacang tanah sangrai.

Kata Kunci: kacang tanah sangrai; derajat putih; H₂O₂; konsumen

PENGARUH VARIASI SUHU LARUTAN H₂O₂ TERHADAP PERUBAHAN WARNA KULIT KACANG TANAH SANGRAI

Elvi Sakinah¹, Anwar Kasim², Azrifirwan²

¹Mahasiswa Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Limau Manis-Padang, 25163

²Dosen Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Limau Manis-Padang, 25163

ABSTRACT

The economic value of peanuts is relatively high because its main nutritional content consists of protein and fat. Peanuts are often used as a food ingredient in industry to be processed into products such as atomic nuts, peanut brittle, sweets and roasted peanuts. Peanuts in the roasting process experience complex interactions between various chemical components in the seeds which cause the color of the peanut skin to change to gray. The majority of consumers prefer the bright color of roasted peanut skin. The aim of this research was to determine the effect of variations in the temperature of the H₂O₂ solution on lignin content, extractive substance content, whiteness, pH value, H₂O₂ content, water content and organoleptics. This research used a Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. Data were analyzed statistically using ANOVA and continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at the 5% level. The treatment in this research was a variation of the temperature of the H₂O₂ solution which consisted of 5 levels, namely 25-27 °C, 50 °C, 55 °C, 60 °C and 65 °C. The temperature of the H₂O₂ has a significant effect on lignin content, extractive substance content, white degree, pH value, solution H₂O₂ content, organoleptic color, aroma but has no significant effect on water content and organoleptic taste. The temperature of the H₂O₂ solution is 65 °C which produces the highest degree of whiteness of roasted peanut skin of 56.25% and has met consumer needs for the color of roasted peanuts.

Keywords: roasted peanuts; white degree; H₂O₂; consumer