

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh pencampuran tepung kacang tanah dengan tepung ubi jalar merah dan suhu pemanggangan terhadap mutu biskuit. Manfaat dari penelitian ini adalah untuk meningkatkan nilai tambah kacang tanah dalam bentuk produk bergizi tinggi, mengenalkan kacang tanah secara luas dengan bentuk berupa produk yang lebih modern, praktis, dan disukai masyarakat.

Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak kelompok (RAK) dengan pola factorial 3 x 3 sebanyak 3 (tiga) kali ulangan yang dilanjutkan dengan uji lanjut Duncan. Variabel percobaan terdiri dari perbandingan tepung kacang tanah dengan tepung ubi jalar merah (M) yaitu $m_1 = 15\%:30\%$, $m_2 = 22,5\%:22,5\%$, dan $m_3 = 30\%:15\%$. Suhu pemanggangan (N) yaitu $n_1 = 140^{\circ}\text{C}$, $n_2 = 150^{\circ}\text{C}$, dan $n_3 = 160^{\circ}\text{C}$. Rancangan respon terdiri dari respon kimia (pengujian kadar air, kadar protein, kadar lemak, dan kadar karbohidrat), respon fisik (tekstur kekerasan), dan respon organoleptik (rasa, aroma, dan warna).

Hasil penelitian menunjukkan perbandingan tepung kacang tanah dengan tepung ubi jalar merah diketahui berpengaruh terhadap karakteristik biskuit. Suhu pemanggangan berpengaruh terhadap karakteristik biskuit. Dan Interaksi antara perbandingan tepung kacang tanah dengan tepung ubi jalar merah dan suhu pemanggangan adalah berpengaruh terhadap karakteristik biskuit. Sampel terpilih yang didapatkan yaitu pada perlakuan m_3n_1 (perbandingan tepung kacang tanah dengan tepung ubi jalar merah M (30%:15%) dan suhu pemanggangan N (140⁰C)) dengan nilai kadar air 3,77% (SNI maks. 5%), kadar protein 18,01% (SNI min. 5%), kadar lemak 25,56%, kadar karbohidrat 53,76%, dan tekstur kekerasan 1,32 mm/detik/100gram.

ABSTRACT

The purpose of this research is to know the influence of mixing flour peanut with red sweet potato flour and temperature of roasting against biscuits. The benefits of this research is to increase the added value of peanut in the form of high nutritious products, introduce widely with ground beans form the form of the product that's more modern, practical, and the favored community.

The experimental design used in this study is a randomized block design with factorial pattern of 3 x 3 and 3 (three) times replication followed by Duncan test. Variable trial consist of a comparison of peanut flour with red sweet potato flour (M) is $m_1 = 15\% : 30\%$, $m_2 = 22,5\% : 22,5\%$, and $m_3 = 30\% : 15\%$. Roasting temperature (N) is $n_1 = 140^{\circ}\text{C}$, $n_2 = 150^{\circ}\text{C}$, and $n_3 = 160^{\circ}\text{C}$. the draft response consist of a chemical response (testing the water content, protein levels, fat levels, and carbohydrate levels), the physical response (texture of violence), and the response organoleptic (taste, aroma, and color).

Research result indicates that the comparison of peanut flour with red sweet potato known to have an effect to biscuit characteristics. Roasting temperature known to have an effect to biscuit characteristics. Interaction between the comparison of peanut flour with red sweet potato and roasting temperature have an effect to biscuit characteristics. The selected samples are obtained at treatment m_3n_1 (comparison of peanut flour with red sweet potato flour M (30%:15%) and temperature of roasting N (140°C)) with a value of moisture 3,77% (SNI max. 5%), protein 18,01% (SNI min. 5%), fat 25,56%, carbohydrate levels are levels of starch 53,76%, and violence 1,32 mm/seconds/100gram.