

SIFAT KIMIAWI MENTEGA KETAPANG (Catappa butter) (Pengaruh Lama Sangrai Dan Lama Rendam)

Title	SIFAT KIMIAWI MENTEGA KETAPANG (Catappa butter) (Pengaruh Lama Sangrai Dan Lama Rendam)
Author Order	3 of 3
Accreditation	
Abstract	<p>Biji ketapang mempunyaicita rasa yang enak dan komposisi kimia yang mirip dengan kacang tanah. Oleh karena itu biji ketapang mempunyai potensi yang sangat besar untuk dibuat menjadi produk pangan baru. Salah satu produk pangan tersebut adalah mentega ketapang (Catapa butter). Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan penelitian yang bertujuan untukmengevaluasi sifat kmiawi mentega ketapang yang dibuat pada berbagai : (1) lama penyangraian (2) lama perendaman (3) lama penyangraian dan perendaman. Rancangan yang digunakan dalam peneltian ini adalah Rancangan Acak Lengkap. Faktor yang dicoba adalah lama penyangraian (4 ; 8 ; dan 12 menit) dan lama prendaman (0 dan 12 jam). Perlakuan disusun secara faktorial sehingga diperoleh 6 kombinasi perlakuan. Percobaan diulang 4 kali dengan 24 unit percobaan. Variabel yang diamati adalah kadar air, abu, serat kasar, lemak dan protein. Data hasil pengamatan dianalisis menggunakan Uji F. Jika terdapat perbedaan nyata antar perlakuan maka dilanjutkan dengan Uji Rentang Jamak Duncan (DMRT) untuk menentukan perlakuan terbaik. Perlakuan terbaik kemudian dibandingkn dengan selai kacang tanah non komersial. Hasil penelitian menunjukkan lama penyangraian berpengaruh nyata terhadap kadar air dan abu sedangkan perendaman berpengaruh nyata terhadap kadar air, abu dan protein. Kombinasi keduanya memberikan pengaruh yang nyata hanya terhadap kadar protein. Penyangraian 8 menit menghasilkan mentega ketapang dengan kadar air 2,8% dan abu 2,6% sedangkan perendaman 0 jam menghasilkan mentega ketapang dengan kadar air 2,5%, abu 2,7% dan protein 26,5%. Kombinasi kedua perlakuan berpengaruh terhadap kadar air, abu dan protein mentega ketapang. Dibandingkan dengan SNI selai kacang tanah, mentega ketapang mempunyai karakter kimiawi yang mirip kecuali pada kadar abu yang cenderung lebih tinggi yaitu sebesar 2,7%. Penyangraian 8 menit dan perendaman 0 jam menghasilkan mentega ketapang dengan kadar air 2,7%, abu 2,5%, serat kasar 1,8%, lemak 50,6% dan protein 27,6%.</p>
Publisher Name	Jenderal Soedirman University
Publish Date	2020-10-20
Publish Year	2019
Doi	DOI: 10.20884/1.agrin.2019.23.1.470
Citation	
Source	Agrin
Source Issue	Vol 23, No 1 (2019): Agrin
Source Page	34-44
Url	https://jurnalagrin.net/index.php/agrin/article/view/470/pdf
Author	Dr. ISTI HANDAYANI, S.P, M.P