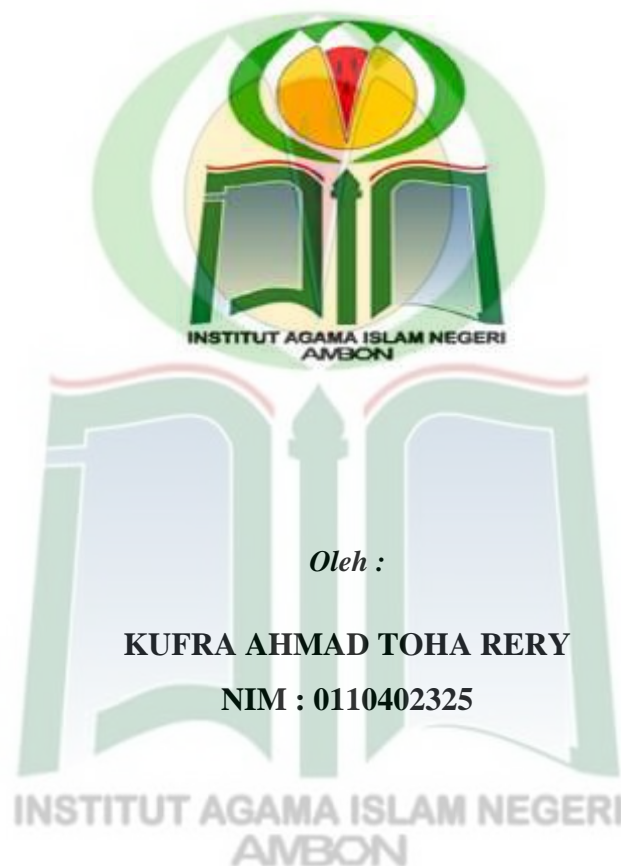


**KUALITAS PRODUK KACANG BOTOL DENGAN PERENDAMAN
BIJI KACANG TANAH
(STUDI KASUS DI KOTA TUAL)**

SKRIPSI

Ditulis Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Dalam Memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd) Pada Jurusan Pendidikan Biologi Fakultas
Ilmu Tarbiyah dan Keguruan IAIN Ambon



**JURUSAN PENDIDIKAN BIOLOGI
FAKULTAS ILMU TARBIYAH DAN KEGURUAN
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) AMBON
2019**

PENGESAHAN SKRIPSI

JUDUL : Kualitas Produk Kacang Botol Dengan Perendaman Biji Kacang Tanah (Studi Kasus Di Kota Tual)
NAMA : Kufra Ahmad Toha Rery
NIM : 0110402325
JURUSAN / KLS : PENDIDIKAN BIOLOGI / A
FAKULTAS : ILMU TARBIYAH DAN KEGURUAN IAIN AMBON

Telah diuji dan dipertahankan dalam sidang Munaqasyah yang diselenggarakan pada hari _____, Tanggal _____ Bulan _____ Tahun _____ dan dinyatakan dapat diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd) dalam Ilmu Pendidikan Biologi.

DEWAN MUNAQASYAH


PEMBIMBING I : Nur Alim Natsir, M.Si (.....)

PEMBIMBING II : Ir. Aminudin Umasangadji, MP (.....)

PENGUJI I : Corneli Pary, M.Pd (.....)

PENGUJI II : Irvan Lasaiba, M.Biotech (.....)

Diketahui Oleh:
Ketua Jurusan Pendidikan Biologi
IAIN Ambon


Janaba Renngiwur, M. Pd
NIP. 198009122005012008

Disahkan Oleh:
Dekan Fakultas Ilmu Tarbiyah
Dan Keguruan IAIN Ambon


Dr. Samad Umarella, M. Pd
NIP. 196507061992031003

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Kufra Ahmad Toha Rery
Nim : 0110402325
Program Studi : Pendidikan Biologi
Judul Skripsi : Kualitas Produk Kacang Botol Denga Perendaman
Biji Kacang Tanah (Studi Kasus Di Kota Tual)

Menyatakan, bahwa skripsi ini benar merupakan skripsi/karya sendiri. Jika dikemudian hari terbukti bahwa skripsi tersebut merupakan duplikat, tiruan, plagiat atau dibantu orang lain secara keseluruhan atau sebagian, maka skripsi ini dan gelar yang diperolehnya batal demi hukum.

Ambon, November 2018

Saya yang menyatakan



Kufra Ahmad Toha Rery
NIM. 011 040 2325

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO

*“Beberapa orang bermimpi akan keberhasilan”
“Sementara orang lain bangun tiap pagi dan mewujudkannya”*

PERSEMBAHAN

Ku persembahkan skripsi ini:

Untuk Ayahanda tercinta Udin Rery dan Ibunda tercinta Djamila Samsia Rumra, beserta Adik – adikku tercinta Syarif Adrian Rery dan Putri Syifa Orosia Rery, kepada mereka ku alamatkan cinta sebagai bukti atas kasih sayang dan pengorbanan yang tak akan mungkin terbalaskan, saudara – saudaraku yang telah menghabiskan waktu bersamaku dalam suka maupun duka, kepada semuanya kuucapkan terima kasih atas perhatian, kasih sayang dan motivasi yang selama ini diberikan dan untuk almamater tempat ku menuntut ilmu selama ini.

KATA PENGANTAR



Alhamdulillah, puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, atas berkat rahmat, hidayah serta inayah-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini.

Salawat dan salam penulis hanturkan kepada junjungan Nabi Besar Muhammad SAW, beserta keluarga, sahabat, dan para pengikutnya. Terima kasih atas doa, teladan, perjuangan dan kesabaran yang telah diajarkan kepada umatnya. Semoga kita termasuk golongan umatnya yang setia dengan ajarannya hingga akhir zaman. Amin.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini sulit untuk dapat terwujud tanpa adanya doa, arahan, bantuan, bimbingan dan dorongan dari berbagai pihak, yang senantiasa mengaharapkan keberhasilan penulis dalam menggapai cita – cita.

Oleh karena itu pada kesempatan ini dengan segala kerendahan hati penulis menyampaikan rasa terimakasih dan apresiasi yang sedalam- dalamnya kepada :

1. Dr. Hasbullah Toisuta, M. Ag, selaku Rektor IAIN Ambon, serta para Wakil Rektor I Bidang Akademik dan Pengembangan Lembaga, Dr. Mohdar Yanlua, M.H, Wakil Rektor II Bidang Administrasi Umum, Perencanaan dan

Keuangan, Dr. Ismail DP, M.Pd dan Wakil Rektor III Bidang Kemahasiswaan dan Kerja Sama, Dr. Abdullah Latuapo, M.Pd.

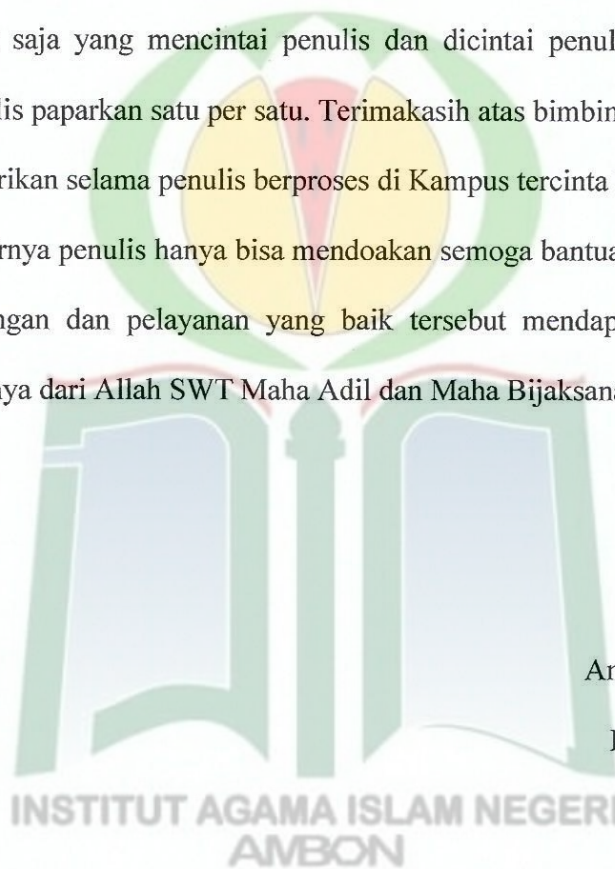
2. Dr. Samad Umarella, M.Pd selaku Dekan Fakultas Ilmu Tarbiyah Dan Keguruan, Wakil Dekan I Patma Sopamena, M.Pd.I., M.Pd, Wakil Dekan II Ummu Sa'idah, S.Ag., M.Pd.I, dan Wakil Dekan III Dr. Ridhwan Latuapo, M.Pd.I
3. Janaba Renngiwur. M.Pd, selaku Ketua Program Studi Pendidikan Biologi dan Surati, M.Pd, selaku Sekretaris Program Studi Pendidikan Biologi
4. Nur Alim Natsir, M.Si selaku Pembimbing I dan Ir. Aminudin Umasangadji , MP, selaku Pembimbing II yang dengan kesungguhan hati telah meluangkan waktunya untuk memberikan pengarahan serta membimbing penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
5. Corneli Parry, M.Pd selaku Penguji I dan Irvan Lasaiba M. Biotech selaku Penguji II yang telah meluangkan waktu, memberikan arahan, saran dan kritikan yang membangun sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
6. Dr. Muhamad Rijal, M.Pd selaku dosen Penasehat Akademik yang telah membimbing dan memberikan motivasi kepada penulis selama menempuh studi di IAIN Ambon.
7. Seluruh Civitas Akademika, Dosen, Pegawai dan Staf Administrasi di lingkungan IAIN Ambon terkhusus pada Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan Program Studi Pendidikan Biologi yang telah mendidik, membimbing dan memberikan jasanya kepada penulis selama menuntut ilmu di IAIN Ambon

8. Ayahanda tersayang Udin Rery dan Ibunda tercinta Djamila Samsia Rumra dan kedua adikku Syarif Adruan Rery A.Md dan Putri Syifa Orosia Rery yang selalu membantu penulis selama studi dan telah memberikan doa, dorongan dan bimbingan sehingga penulis selalu termotivasi selama menjalankan studi.
9. Keluargaku tercinta Tete Aja Rery, Mama Purnama, Mama arat, Bapa Cau, Mama Ima Ruma, Mama Ati Rumra, Bapak Mit Rumra, Onco Endang Rumra, Onco Wiwi Rumra, Kaka Hajar Rery, Abang Endin, Kaka Ayu, Abang Abe, Abang Firman, Firsya, Ari, Madan, Narti, Faisal, Inda, Rama, Fara, Fira, Aca, Nona, dan seluruh keluarga yang tidak sempat penulis sebutkan satu per satu, yang telah memberikan doa, bimbingan dan bantuan moral maupun materi selama penulis menempuh studi
10. Teman – teman seperjuangan dan Saudar – saudaraku yang selalu memberikan dukungan dan motivasi Cempaka Putri Lating, Ari Tamher, Maulana Kabalmal, Seto Banyal, Ibrahim Ambon, Ramadan Latar, Lutfi Risaundua, Sadam Suat, Aland Wear, Arifin Hanubun, Dalgo Somar, Rian Uar, Ahmadi Hanubun, Hamka Helut, keluarga besar Kota Tual khususnya kompleks Banda Eli, keluarga besar KKN Latu angkatan 2011, keluarga besar Arema IAIN Ambon, keluarga besar Galunggung dan teman-teman lainnya yang tidak sempat penulis sebutkan satu persatu yang selama kurang lebih delapan tahun bersama sama menempuh studi di kampus tercinta IAIN Ambon, senantiasa menemani dan memberikan bantuan kerjasama yang baik selama ini, susah senang selama kita bersama tidak akan pernah penulis

lupakan dan Umumnya Mahasiswa IAIN Ambon angkatan 2011 yang senantiasa memberikan bantuan, semangat dan selalu menanyakan “pengurusan sudah sampai dimana?” Semoga kesuksesan selalu berpihak kepada kita. Amiin

15 Semua pihak yang ikut serta memberikan bantuan dan dorongannya baik teman, rekan, sahabat, keluarga, dan tenaga pengajar (Dosen/Guru) serta siapa saja yang mencintai penulis dan dicintai penulis yang tidak sempat penulis paparkan satu per satu. Terimakasih atas bimbingan dan bantuan yang di berikan selama penulis berproses di Kampus tercinta IAIN Ambon.

Akhirnya penulis hanya bisa mendoakan semoga bantuan, bimbingan, arahan, dorongan dan pelayanan yang baik tersebut mendapatkan balasan sebaik baiknya dari Allah SWT Maha Adil dan Maha Bijaksana Amin ...



Ambon, Juni 2017

Penulis

Kufra A. T. Rery
NIM. 0110402325

ABSTRAK

Kufra Ahmad Toha Rery, Nim : 0110102325, Dosen Pembimbing I Nur Alim Natsir, dan Dosen Pembimbing II Ir. Aminudin Umasangadji, MP. “Kualitas Produk Kacang Botol Dengan Perendaman Biji Kacang Tanah (Studi Kasus Di Kota Tual)”, Pendidikan Biologi, Fakultas Ilmu Tarbiyah Dan Keguruan IAIN Ambon, 2019

Kacang botol merupakan salah satu jenis makanan ringan yang populer di wilayah Indonesia dan lebih khususnya wilayah Maluku Tenggara terkenal dengan kacang botol. Mempunyai rasa yang enak dan gurih karena kandungan lemak, dan gizi protein dan kalori yang cukup tinggi. Kandungan gizi yang dimiliki produk kacang tanah merupakan substrat yang baik bagi pertumbuhan mikro organisme sehingga sangat mudah rusak, terutama bagi negara beriklim tropis basah. Dengan masalah yang diangkat adalah bagaimana kualitas kacang botol melalui perendaman biji kacang tanah di Kota Tual. Sehingga tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas kacang botol melalui perendaman biji kacang tanah di Kota Tual.

Tipe penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah tipe penelitian eksperimen. Penelitian ini dilaksanakan dengan waktu satu bulan dari tanggal 4 oktober sampai dengan 4 september, di kompleks Banda RT 03/RW 04 (Kota Tual). Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif kualitatif dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Data yang diperoleh dari responden selanjutnya dibuat dalam bentuk tabel distribusi frekuensi dan presentasi.

Hasil penelitian ini disimpulkan, bahwa perendaman biji kacang tanah pada larutan garam dan bawang putih memberikan pengaruh terhadap kualitas kacang botol. Warna sangat merah kecoklatan paling disenangi pada semua perendaman, aroma harum paling disenangi pada perendaman 12 jam, rasa sangat gurih paling disenangi pada perendaman 24 jam, dan tekstur padat paling disenangi pada perendaman 12 jam.

Kata Kunci : *Kualitas Produk Kacang Botol, Perendaman Biji Kacang Tanah.*

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBARAN PERSETUJUAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
MOTO DAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. LatarBelakang.....	1
B. RumusanMasalah.....	3
C. TujuanPenelitian.....	3
D. ManfaatPenelitian.....	3
E. RuangLingkup.....	4
F. PenjelasanIstilah.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. KlasifikasiTanamanKacang Tanah.....	5
B. MorfologiKacang Tanah.....	5
C. KandunganGizidanmanfaatkegunankacangtanah.....	8
D. Manfaatkegunaankacangtanah.....	9

E. Lama Perendaman.....	10
-------------------------	----

BAB III METODE PENELITIAN

A. Tipe Penelitian.....	14
B. Tempat Dan Waktu.....	14
C. Objek Penelitian.....	14
D. Alat Dan Bahan.....	14

BAB IV HASIL

A. Hasil.....	23
B. Analisis Pengaruh Perendaman.....	24

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan.....	31
B. Saran.....	31

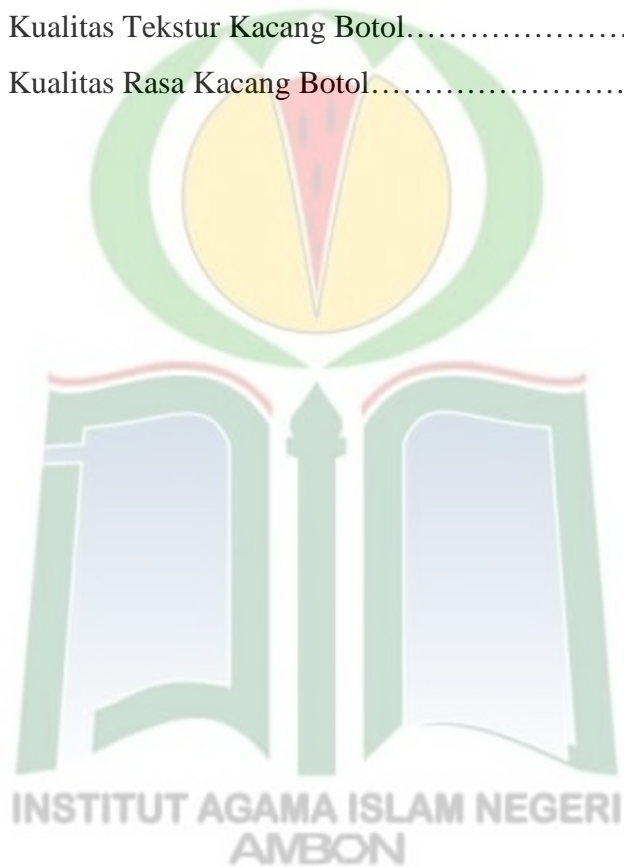
DAFTAR PUSTAKA.....	32
----------------------------	-----------

LAMPIRAN - LAMPIRAN



DAFTAR TABEL

Tabel	Indeks	Halaman
1.	Kandungan Gizi Kacang Tanah.....	9
2.	Kandungan Protein (%) dan Lemak (%) Pada Kacang Botol	12
3.	Alat Yang Digunakan Dalam Penelitian	16
4.	Bahan Yang Digunakan Dalam Penelitian.....	16
5.	Analisis Kualitas Warna Kacang Botol.....	22
6.	Analisis Kualitas Aroma Kacang Botol.....	23
7.	Analisis Kualitas Tekstur Kacang Botol.....	24
8.	Analisis Kualitas Rasa Kacang Botol.....	25



DAFTAR LAMPIRAN

No	Halaman
1. Angket (Koesioner).....	33
2. Nilai Penyebaran Angket.....	34
3. Dokumentasi Penelitian.....	35
4. Surat Izin Penelitian Fakultas Ilmu Tarbiah Dan Keguruan.....	42
5. Surat Izin Penelitian KESBANGPOL Kota Tual.....	43
6. Surat Keterangan Selesai Penelitian Pengusaha Kacang Botol.....	44
7. Surat Keterangan Selesai Penelitian KESBANGPOL Kota Tual.....	45



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Judul	Halaman
1.	Bawang Putih Yang Diblender	35
2.	Perendaman Kacang Tanah	36
3.	Penjemuran Kacang Tanah	36
4.	Proses Sangrai	37
5.	Pemisahan Pasir Dari Kulit Kacang	38
6.	Kacang Siap Dikemas	38
7.	Kacang Botol	39
8.	Responden Mencicipi Kacang Kacang Botol	40
9.	Pengisian Kuisisioner Oleh Responden	41



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kacang tanah adalah tanaman pangan berupa semak yang berasal dari Amerika Selatan, tepatnya berasal dari Brazilia. Penanaman pertama kali dilakukan oleh orang Indian. Di benua Amerika penanaman berkembang yang dilakukan oleh pendatang di Eropa. Kacang tanah ini pertama kali masuk ke Indonesia pada awal abad ke 17 di bawa oleh pedagang Cina dan Portugis.¹

Tanaman kacang tanah ini diperkirakan masuk ke Indonesia antara tahun 1521-1529. Namun ada beberapa pendapat yang mengatakan bahwa tanaman ini masuk ke Indonesia setelah tahun 1557. Tanaman ini dibawa oleh orang-orang Spanyol yang mengadakan pelayaran dan perdagangan antara Meksiko dan Maluku.

Kacang tanah (*Arachis hipogaeae* L.) merupakan salah satu protein nabati yang cukup penting dalam pola menu makanan penduduk Indonesia. Kacang tanah dapat dikonsumsi dalam berbagai bentuk, antara lain sebagai bahan sayur, saus, digoreng atau direbus, sebagai bahan industri, kacang tanah dapat dibuat keju, mentega, sabun, dan minyak. Sebagai bahan pangan dan pakan ternak yang bergizi tinggi, kacang tanah mengandung lemak (40–50%), protein (27%), karbohidrat serta vitamin. Di samping itu juga mengandung bahan-bahan mineral antara lain : Ca, Ci, Fe, Mg, P, K, dan S.²

Meningkat demikian besarnya manfaat kacang tanah, maka tidak mengherankan jika tanaman ini banyak dibudidayakan oleh para petani kacang tanah ini dikonsumsi oleh masyarakat, sehingga menyebabkan perlunya

¹Warintek, *Pengantar Fisiologi Tumbuhan*, (Gramedia, Jakarta 2008), hlm.45

² Suprato, *Fisiologi Tanaman Budidaya*, (Yogyakarta:UGM2001). hlm.14

peningkatan produksi kacang tanah oleh petani. Peningkatan produksi kacang tanah perlu memperhatikan masalah kualitas produk dan jaminan ketersediaan produk secara kontinyu. Salah satu syarat keberhasilan usaha tani kacang tanah adalah benih unggul bermutu tinggi yaitu benih dari varietas unggul yang dihasilkan proses pemulihan tanaman.

Dalam usaha pertanian kacang tanah, benih yang merupakan faktor penentu peningkatan produksi yang tinggi. Untuk mendapatkan pertumbuhan kacang tanah yang merata dengan vigor yang baik, penyimpanan benih menjadi salah satu hal yang harus diperhatikan.³

Produksi kacang botol seperti kacang goreng dan kacang oven merupakan salah satu jenis makanan ringan yang populer di wilayah Indonesia dan lebih khususnya wilayah Maluku Tenggara terkenal dengan kacang botol. Mempunyai rasa yang enak dan gurih karena kandungan lemak, dan giziprotein dan kalori yang cukup tinggi.

Kandungan gizi yang dimiliki produk kacang tanah tersebut merupakan substrat yang baik bagi pertumbuhan mikro organisme terutama cendawan sehingga sangat mudah rusak, terutama bagi negara beriklim tropis basah seperti Indonesia.⁴

Perkecambahan meningkatkan daya cerna karena berkecambah merupakan proses katabolis yang menyediakan zat gizi penting untuk pertumbuhan tanaman melalui reaksi hidrolisis dari zat gizi cadangan yang terdapat di dalam biji. Melalui germinasi, nilai daya cerna kacang-kacangan akan meningkat, sehingga waktu pemasakan atau pengolahan pun menjadi

³Suprato, *Kacang Tanah*, (Jakarta:Bali Pustaka), hlm.142

⁴Winardo dan Keehan, *Benih Kacang-kacangan*,(Yogyakarta:UGM 1997), hlm.76

lebih singkat. Pada saat berkecambah terjadi hidrolisis karbohidrat, protein dan lemak menjadi senyawa yang lebih sederhana, sehingga mudah dicerna. Selama proses itu pula terjadi peningkatan jumlah protein dan vitamin, sedangkan kadar lemaknya mengalami penurunan.

B. Rumusan masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah : Bagaimana kualitas kacang botol melalui perendaman biji kacang tanah di Kota Tual.

C. Tujuan penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui kualitas kacang botol melalui perendaman biji kacang tanah di Kota Tual.

D. Manfaat penelitian

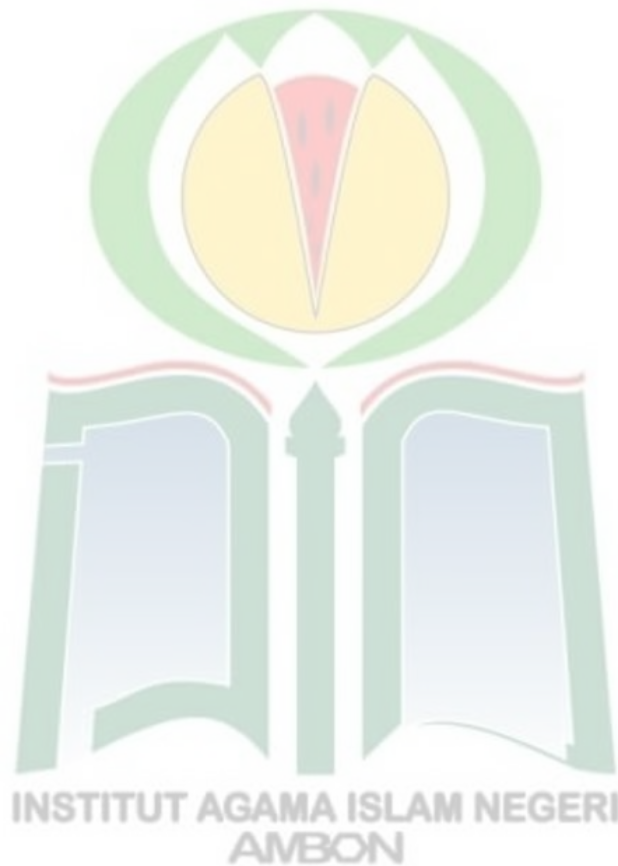
Penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk memberikan informasi sebagai berikut :

1. Sebagai bahan informasi kepada masyarakat Maluku tentang manfaat mengkonsumsi kacang botol untuk kesehatan tubuh.
2. Sebagai bahan informasi kepada para pengusaha kacang botol tentang cara pembuatan kacang botol yang berkualitas.
3. Sebagai bahan referensi bagi para mahasiswa program studi biologi khususnya pada mata kuliah biokimia dan botani tumbuhan tingkat tinggi serta bioteknologi tentang manfaat dari tanaman kacang tanah dan cara pengolahan yang benar untuk menghasilkan kacang botol yang berkualitas.

E. Penjelasan Istilah

Untuk lebih jelas tentang judul penelitian ini, maka perlu adanya penjelasan istilah sebagai berikut:

1. Waktu Perendaman : Proses perendaman sesuatu dalam air.⁵
2. Biji kacang tanah : Salah satu tanaman polong-polongan yang kaya akan sumber protein yang penting bagi tubuh.⁶
3. Kualitas kacang botol : Mutu atau tingkat baiknya kacang.⁷



⁵Tim Penyusun Kamus Besar Bahasa Indonesia (Edisi Ketiga). (Jakarta:Balai Pustaka), hlm.704

⁶Tim Penyusun Kamus Besar Bahasa Indonesia (Edisi Ketiga). (Jakarta:Balai Pustaka), hlm.572

⁷Tim Penyusun Kamus Besar Bahasa Indonesia (Edisi Ketiga). (Jakarta:Balai Pustaka), hlm.854

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Tipe Penelitian

Tipe penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah tipe penelitian eksperimen dengan perlakuan pada biji kacang tanah, guna melihat pengaruh lama perendaman biji kacang terhadap kualitas Kacang Botol.

B. Tempat dan Waktu

a. Tempat penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan di kompleks Banda RT 03/RW 04, (Kota Tual).

b. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan satu bulan dari tanggal 4 Oktober sampai dengan tanggal 4 September setelah proposal ini diseminarkan.

C. Subjek Penelitian

Subjek dalam penelitian ini adalah dua puluh responden yang akan menilai kualitas kacang botol yang meliputi warna, rasa, aroma, rasa, dan tekstur.

D. Alat dan Bahan

1. Alat dan bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

Tabel 3. Alat yang digunakan dalam penelitian.

No	Alat	Manfaat
1	Baskom	Tempat untuk merendam biji kacang tanah
2	Pisau	Mengupas Bawang Putih
3	Ayakan	Menapis air dan pasir
4	Wajan	Sangrai kacang
5	Serok	Mengangkat hasil olahan kacang tanah sehabis di sangrai
6	Timbangan	Mengukur bahan yang digunakan
7	Ember	Menampung air bersih
8	Kompur	Untuk keperluan memasak

9	Bila-bila Kayu	Mengaduk penggorengan
10	Botol Dan Penutup	Menutup produk dan olahan kacang
11	Kamera Digital	Keperluan Dokumentasi

2. Bahan yang digunakan dalam penelitian adalah sebagai berikut :¹⁷

Tabel 4. Bahan yang digunakan dalam penelitian.

No	Bahan-bahan
1	Kacang Tanah
2	Garam
3	Bawang Putih
4	Air Bersih
5	Pasir

a. Prosedur Kerja

Pembuatan kacang botol pada dasarnya adalah memproses biji kacang tanah. Hal ini dilakukan setelah biji kacang mengalami proses perendaman, penjemuran, dan penggorengan. Dalam proses tersebut selain bahan baku perlu penambahan bahan lain agar hasilnya memenuhi selera konsumen. Oleh karena itu sebelum proses utama pembuatan dijalankan perlu dipersiapkan bahan pembantu. Langkah-langkahnya sebagai berikut :

1. Penjemuran Biji kacang yang direndam dihamparkan di atas tempat, penyortiran.

Kacang tanah berasal dari biji yang berkualitas dan matang serta kering. Kacang tanah yang cacat, kisut, busuk, bubuk, berjamur, atau kerdil harus dipisahkan dan disingkirkan.

2. Persiapan Bumbu

Bawang putih dan garam, digilas halus menggunakan cobek. Kemudian di masukan kedalam wadah, dan diencerkan dengan air, dengan perbandingan bawang putih

¹⁷Anonim, Alat dan bahan dalam pembuatan kacang.<http://www. Alat dan bahan dalam pembuatan kacang.com> diakses tanggal 28 Maret

60gram, air 600 mili liter, aduk-aduk agar bumbu tercampur dengan air rata dengan biji kacang.

3. Perendaman

Biji kacang tanah direndam selama enam jam kedalam bumbu yang telah disiapkan dengan tujuan agar bumbu meresap. Selanjutnya dilakukan pengeringan pada sinar matahari selama satu hari, tergantung dari kondisi cuaca. Selama penjemuran, kacang tanah dibolak-balik agar mempercepat dan meratakan pengeringan. Wadah, sebagai alas penjemuran digunakan keping (anyaman bambu halus). Karena bentuknya lembaran, sehingga keping dapat membuat kacang lebih banyak dan dapat digulung pada saat pengeringan.

4. Persiapan pasir

Supaya kacang hasil penyaringan bersih, maka pasir yang digunakan harus bersih. Sebelum digunakan, pasir diayak untuk menyaring kerikil atau kotoran lainnya, kemudian pasir dicuci dengan air bersih untuk menghilangkan kandungan debu atau lumpurnya. Dibilas lagi dengan air hingga betul-betul tidak berlumpur.

5. Pemasakan

Wajan di isi dengan pasir bersih, kemudian panaskan. Masukkan kacang yang telah di bumbu, kemudian di aduk-aduk hingga merata. Hal ini membutuhkan waktu sekitar 10 - 15 menit, tergantung pada besarnya api kompor atau api tungku. Sebaiknya, selama sangrai api kompor tidak terlalu besar, supaya kacang tidak gosong sebelum dalamnya matang. Jika sudah masak, penyaringan dihentikan. Untuk memastikan kematangan, sebaliknya diambil sampel untuk dicicipi.

6. Pembersihan

Setelah matang, kacang diangkat menggunakan serok dan dimasukkan ke dalam ayakan yang telah dialasi dengan kertas atau wadah. Goyang – goyangkan ayakan sehingga pasir yang menempel pada kulit kacang terlepas. Kemudian kacang yang telah bersih dimasukkan kedalam wadah.

7. Pendinginan

Kacang hasil sangrai ditebarkan pada wadah yang dialasi dengan kertas bersih. Kemudian, diangin – anginkan hingga kacang menjadi dingin.¹⁸

b. Jenis dan Sumber Data

1. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh pada saat penelitian.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh dari buku-buku, dan dokumen yang relevan dengan penelitian ini

c. Teknik Analisis Data

Data yang di peroleh dianalisis secara deskriptif kualitatif dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Data yang diperoleh dari responden selanjutnya dibuat dalam bentuk tabel distribusi frekuensi dan persentasi.

¹⁸Dixon, W. J. *Pengantar Analisis Statistik*, (Edisi IV), Bandung:Remaja Rosada.hlm. 26

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil peneliti ini dapat di simpulkan, bahwa perendaman biji kacang tanah pada larutan garam dan bawang putih memberikan pengaruh terhadap kualitas kacang botol. Warna sangat merah kecoklatan paling disenangi pada semua perendaman, aroma harum paling disenangi pada perendaman 12 jam, rasa sangat gurih paling disenangi pada perendaman 24 jam, dan tekstur padat paling disenangi pada perendaman 12 jam.

B. Saran

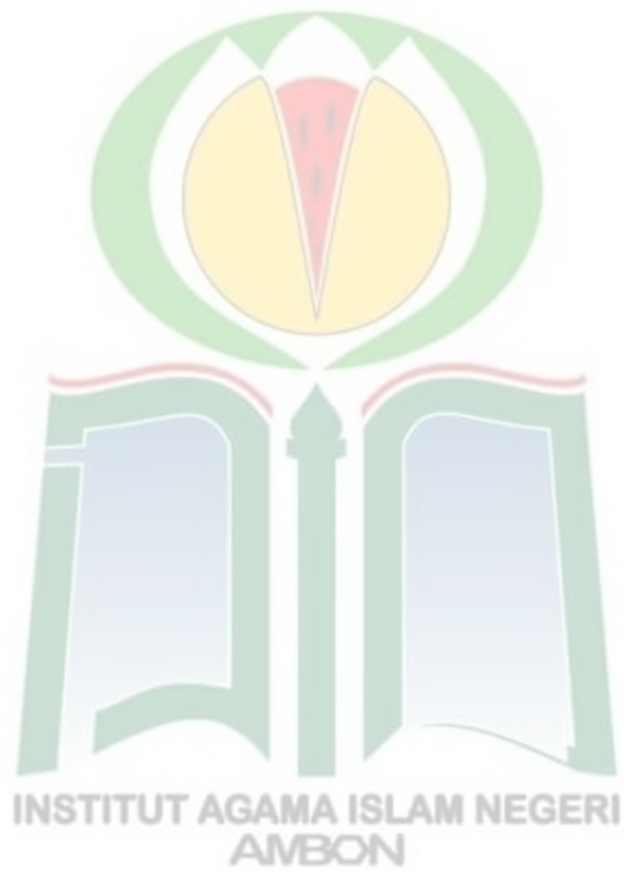
Berdasarkan hasil penelitian, maka saran yang berkaitan dengan warna, aroma, rasa, dan tekstur kualitas produk kacang botol terhadap kepuasan konsumen, antara lain :

1. Pengusaha kacang botol di Kota Tual sebaiknya menggunakan perendaman kacang tanah 24 jam sebagai standar yang baku dalam pembuatan kacang botol yang berkualitas dan ekonomis.
2. Untuk menghasilkan kacang botol yang berkualitas harus menggunakan kacang tanah yang varietasnya berkualitas.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T, 2000, *Meningkatkan Produksi Kacang Tanah di Lahan Sawah dan Lahan Kering*, Penebar Swadaya, Jakarta
- Alder, H. L. dan Edward B. R, 1972, *Introduction to Probability and Statistics*, W. H. Freeman and Company, San Fransisco.
- Anonim, Kandungan gizi kacang tanah. <http://www.kandungan-gizi-kacang-tanah.com> diakses tanggal 23 Maret 2015
- Dixon, W. J. dan F. J. Massey, Jr, 1983, *Pengantar Analisis Statistik*, Edisi IV, terjemahan: Sri Kustantin Samiyono (1997), Gadjamada University Press, Yogyakarta
- Tim Penyusun. 2002, *Kamus Besar Bahasa Indonesia (Edisi Ketiga)*. (Jakarta: Balai Pustaka)
- Anonim, Kacang Tanah. <http://www.kacang-tanah.com> diakses tanggal 27 Maret 2015
- Gardner, F. P. dkk, 1991, *Fisiologi Tanaman Budidaya*, terjemahan: Herawati Susilo, Penerbit Universitas Indonesia-Press, Jakarta
- Rukmana, H, 1996, *Dasar-Dasar Teknologi Produksi dan Sertifikasi Benih*, Penerbit Andi, Yogyakarta
- Anonim, Alat dan bahan dalam pembuatan kacang. <http://www.alat-dan-bahan-dalam-pembuatan-kacang.com> diakses tanggal 28 Maret 2014
- B. Mohamad. Q, 2014, *Pengaruh Lama Perendamaan Biji Kacang Tanah*, Ambon : Darusallam
- Dwidjoseputro, D, 1989, *Pengantar Fisiologi Tumbuhan*, Gramedia, Jakarta
- Dixon, W. J. *Pengantar Analisis Statistik*, (Edisi IV), Bandung: Remaja Rosada
- AAK, 1989, *Kacang Tanah*, Kanisius, Yogyakarta
- Arikunto S. *Prosedur Penelitian*. (Jakarta : Rineka Cipta. 1998). hlm 45
- M. Arifin, A. Y. Oktaviana, 2017, *Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda*, (Institut Pertanian Bogor)
- Trustinah, 2015, *Morfologi Dan Pertumbuhan Kacang Tanah*, (Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi)
- Siswanto, Kepala Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan (Balitbangkes), <http://www.detikhealthberita.com>, (Akibatnya Jika Konsumsi Garam Berlebihan), diakses tanggal 3 september 2014

Noviyanti,Sri Wahyuni,M. Syukri, 2016, *Analisis Penelitian Organoleptik Cake Brownies Subtitusi Tepung Wikau Maombo*,(Univrstias Halu Oleo)



Lampiran 1

INSTRUMEN PENELITIAN
KUALITAS PRODUK KACANG BOTOL DENGAN PERENDAMAN BIJI KACANG
TANAH
(STUDI KASUS DI KOTA TUAL)

Nama :

Tanggal Pengujian :

Instruksi : Menyatakan penilaian saudara dengan memberika tanda centang (√) tentang warna, rasa, aroma dan tekstur.

No	KRITERIA	SKOR	SAMPEL PERLAKUAN (JAM)		
			P 6	P 12	P 24
A	WARNA				
1	Sangat Merah Kecoklatan	4			
2	Merah Kecoklatan	3			
3	Agak Merah Kecoklatan	2			
4	Merah	1			
B	AROMA				
1	Sangat Harum	4			
2	Harum	3			
3	Kurang Harum	2			
4	Tidak Harum	1			
C	TEKSTUR				
1	Sangat Padat	4			
2	Padat	3			
3	Agak Padat	2			
4	Tidak Padat	1			
D	RASA				
1	Sangat Gurih	4			
2	Gurih	3			
3	Kurang Gurih	2			
4	Agak Asin	1			

Lampiran 2

Distribusi Nilai Penyebaran Angket (*Koesioner*)

No	Responden	Item Penilaian												Jumlah Skor
		6 jam				12 jam				24 jam				
		warna	aroma	tekstur	rasa	warna	aroma	tekstur	rasa	warna	aroma	tekstur	rasa	
1	INR	4	3	4	3	4	3	4	3	4	4	4	4	44
2	MSL	3	2	2	2	3	3	3	3	3	4	3	4	35
3	ATR	3	3	4	3	3	3	4	2	3	3	4	4	39
4	MIT	4	3	3	3	4	3	3	3	4	4	3	4	41
5	UP	3	3	2	2	3	4	3	3	3	4	3	4	37
6	FRR	4	2	2	3	4	3	3	3	4	3	4	4	39
7	SFR	4	3	3	2	4	3	3	3	4	4	4	4	41
8	AYR	4	2	3	3	4	3	3	4	4	4	3	4	41
9	KIL	4	3	4	2	4	3	3	3	4	4	3	4	41
10	RFB	4	2	3	2	4	3	3	2	4	3	4	3	37
11	WIR	3	2	2	4	3	3	3	2	3	4	4	3	36
12	UDN	3	3	3	2	3	3	4	3	3	4	4	4	39
13	LTR	4	3	3	2	4	3	3	3	4	4	4	4	41
14	RMA	4	2	4	2	4	3	4	3	4	4	4	4	42
15	SSA	4	3	2	2	4	3	3	3	4	4	4	4	40
16	AR	2	3	3	2	2	3	3	4	2	4	4	4	36
17	TH	3	2	2	3	3	3	4	3	3	4	3	4	37
18	CMP	4	2	3	3	4	3	3	3	4	4	3	4	40
19	EDN	4	3	2	2	4	3	3	3	4	4	4	4	40
20	TWK	4	3	3	2	4	3	3	2	4	4	4	3	39
N = 20		Total skor = 785												

Lampiran 5**Dokumentasi Penelitian**

Foto: 1. Bawang putih



Foto: 2. Bawang dan garam yang Suda di blender



Foto: 3. Kacang tanah yang direndam dengan bawang putih dan garam



Foto: 4. Peneliti melakukan penjemuran kacang tanah



Foto: 5. Penjemuran kacang tanah
6 jam, 12 jam, 24 jam



Foto: 6. Kacang yang disangrai berkode 6 jam



Foto: 7. Kacang tanah disangrai berkode 12 jam

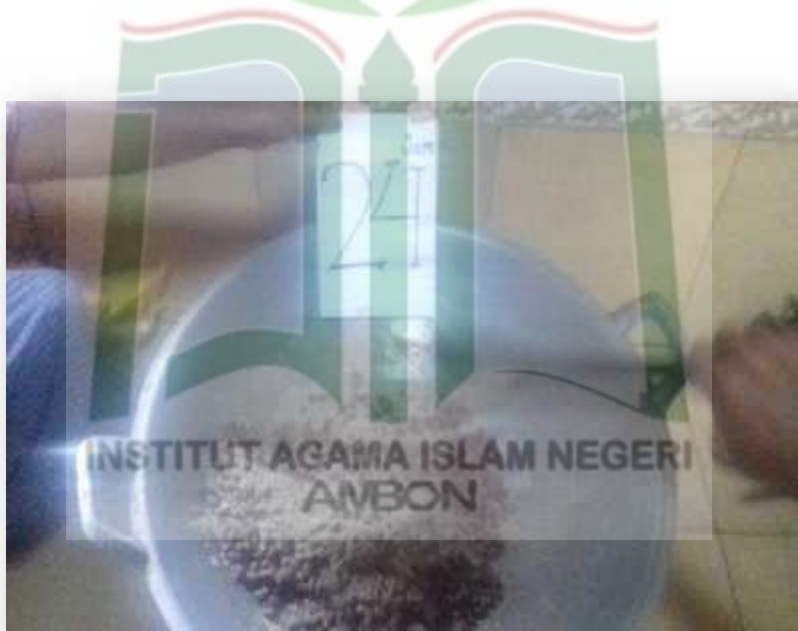


Foto: 8. Kacang tanah disangrai berkode 24 jam



Foto: 9. Pemisahan pasir yang menempel pada kacang



Foto: 10. Kacang siap dikemas



Foto: 11. Kacang botol



Foto: 11. Kacang botol sampel untuk organoleptik



Foto: 12. Responden memberikan penilaian warna



Foto: 13. Penilaian aroma kacang botol



Foto: 14. Penilaian rasa dan tekstur



Foto: 15. Responden mengisi angket (kuisisioner)



Foto: 16. Responden memberikan penilaian



Foto: 17. Responden memberikan penilaian