

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Perlakuan penggunaan pengemas botol bening, botol gelap dan kaleng serta perlakuan penambahan antioksidan BHT 0,02%, antioksidan sinergis (asam sitrat 0,01% + BHT 0,01 %) dan kontrol dalam mencegah ketengikan minyak kacang selama penyimpanan memberikan pengaruh terhadap uji ketengikan secara kualitatif, kuantitatif dan uji sensoris (% Asam lemak bebas, Bilangan Iod, Bilangan Peroksida, Indeks refraksi, Kadar Air, Uji kreist dan uji organoleptik yang meliputi warna dan bau).

Pengaruh pemberian antioksidan akan menyebabkan penurunan % asam lemak bebas, bilangan peroksida dan kadar air. Disamping itu juga menjaga kestabilan bilangan iod dan indeks refraksi agar tidak terjadi penurunan nilai.

Berdasarkan hasil pengamatan terhadap uji ketengikan minyak kacang secara kualitatif dan kuantitatif menunjukkan bahwa sampai minggu ke-9 minyak kacang mempunyai % asam lemak bebas 2,35-2,47%, bilangan iod 73,12-77,11, bilangan peroksida 9,67-9,82, indeks refraksi 1,4560-1,4629, Kadar air 1,60-1,64% dan uji kreist baru pada minggu ke-6 menunjukkan

adanya lapisan merah muda. Pada uji organoleptik, panelis cenderung suka pada minyak kacang yang diberi antioksidan sinergis dan dikemas dalam botol gelap.

## 5.2. Saran

Penelitian tentang pembuatan minyak kacang perlu dikembangkan lebih lanjut mengingat hasil panen kacang tanah yang ada sekarang ini belum diolah secara optimal. Disamping itu minyak kacang juga mempunyai prospek yang baik secara komersial.

Penelitian faktor-faktor lain dalam pembuatan minyak kacang dapat dilakukan terhadap suhu dan waktu pengovenan, varietas kacang. Sedangkan untuk memperpanjang masa simpan, dapat dilakukan penelitian tentang jenis antioksidan, pengaruh refining dan jenis pengemas lain.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 1988. Neraca Bahan Makanan. Kantor Pusat Statistik Propinsi Jawa Timur.
- Anonim, 1990. Produksi Jawa Timur. Kantor Pusat Statistik Propinsi Jawa Timur.
- Atjung, 1981. Tanaman Yang Menhasilkan Minyak, Tepung Dan Gula. CV Yasaguna. Jakarta.
- Aurand, L.W, Woods, A.E, Wells, M.R, 1987. Food Composition And Analysis. AVI Books Published By Van Nostrand Reinhold. New York.
- Benson, L, 1970. Plant Clasification . Oxfordand IBH Publishing Co. New Delhi.
- Buckle, K.A, Edward, R.A, Fleet, G.A, Wootton, M. 1987. Ilmu Pangan. UI-Press. Jakarta.
- Charley, H. 1982. Food Science. 2 ed. John Wiley and Son. New York.
- Furia, T.E. 1968. Handbook of Food Additives. The Chemical Rubber Co. Cleveland Ohio.
- Heid, J.L. 1967. Fundamental of Food Processing Operations. The AVI Publishing Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI-Press. Jakarta.
- Kartasapoetra, A.G. 1989. Teknologi Penanganan Pasca Panen. Bina Aksara. Jakarta.
- Kartika, B, Pudji, H, Wahyu, S. 1987-1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU UGM . Yogyakarta.
- Meyer, L.H. 1971. Food Chemistry. Reinhold Publishing Co. New York.
- Noor Zuheid. 1987. Teknologi Pengolahan Kacang-kacangan. PAU UGM. Yogyakarta.
- Pomeranz, Y and Meloan, C.E. 1971. Food Analysis Theory and Practice. The AVI Publishing Co. Inc. Wesport. Connecticut.

- Syarief Rizal, Irawati Anies. 1988. Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Schultz, H.W. 1962. Symposium on Foods Lipids and Their Oxidation. The AVI Publishing Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Somaatmadja, S. 1983. Kacang Tanah. Cetakan ke -8. CV Yasaguna. Jakarta.
- Steward, G.E, Amerine, M.A. 1982. Introduction to Food Science and Technology. 2 ed. Academic Press. New York.
- Sudarmadji, S, Haryono, B dan Suhardi. 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi ke-3. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Weiss, T.J. 1970. Food Oil and Their Uses. The AVI Publishing Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Winarno, F.G. 1988. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit PT Gramedia. Jakarta.
- Woodroof, J.G. 1973. Peanuts Production, Processing, Product. 2 ed. The AVI Publishing Co. Inc. Westport. Connecticut.