Identifikasi Proses Pengolahan Usaha Kacang Goreng Di Kanagarian Sawah Tangah Kecamatan Pariangan Kabupaten Tanah Datar

Oleh :

ERA ARIES

05117015

PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS ANDALAS

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2010

"Identifikasi Proses Pengolahan Usaha Kacang Goreng di Kanagarian Sawah Tangah Kecamatan Pariangan Kabupaten Tanah Datar".

ABSTRAK

Penelitian tentang **"Identifikasi Proses Pengolahan Usaha Kacang Goreng di Kanagarian Sawah Tangah Kecamatan Pariangan Kabupaten Tanah Datar"** telah dilaksanakan di kanagarian Sawah Tangah dan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas, dari bulan Mei sampai bulan Juli 2009. Tujuan penelitian adalah untuk mengidentifikasi proses pengolahan usaha kacang goreng pada 16 usaha kacang goreng di kanagarian Sawah Tangah serta mengetahui kacang goreng yang baik mutunya yang dinilai oleh panelis secara organoleptik.

Penelitian dilakukan dalam beberapa tahap yaitu : Survey dilakukan terhadap 16 tempat usaha kacang goreng, untuk mengetahui proses pengolahan yang dilakukan dengan pengambilan contoh bahan mentah dari setiap usaha untuk diuji kadar airnya, kemudian dilakukan uji organoleptik pada kacang goreng terhadap warna, aroma, kerenyahan, rasa, dan penampakkan fisik kulit luar oleh panelis, pada produk yang dinilai baik oleh panelis dilakukan uji kimia (kadar air, kadar abu, kadar protein, dan kadar lemak).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa : kadar air bahan mentah berkisar antara (4,68% - 4, 89%) sesuai dengan SNI 01-3921-1995, hasil uji organoleptik (warna, aroma, kerenyahan, rasa, dan penampakkan fisik kulit luar) 3 usaha dinilai suka (G. Merapi, Serumpun, Pitalah), 8 usaha dinilai suka-biasa (Tiga-Tiga, 3 Saudara, Tambo, Jasmidar, Sidang, Eda, Ros, tek Yus) dan 5 usaha dinilai biasa (3 Delima, Gelanggang, Ema, wan Mini, tek Man), dan hasil analisa kimia kacang goreng produk yang dinilai baik oleh panelis meliputi: kadar air (4,6%-4,8%), kadar abu (2,53%-2,6%), kadar protein (21,23%-22,59%), dan kadar lemak (41,5%-45,54%). Analisa ekonomi Usaha G. Merapi (salah satu usaha yang dinilai suka oleh panelis) sebesar 12.301.460 untuk NPV dan B/C ratio sebesar 1,13.

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pertumbuhan dan perkembangan sektor industri di Sumatera Barat mempunyai peran yang cukup signifikan terhadap pembangunan ekonomi Sumatera Barat, meskipun 99,48% industrinya merupakan industri kecil. Salah satu industri yang cukup menonjol adalah industri makanan ringan. Hal ini didukung oleh potensi sumberdaya alam berupa hasil pertanian yang umumnya merupakan bahan pangan seperti kacang tanah yang juga termasuk salah satu bahan baku industri yaitu industi kacang goreng, sehingga dengan adanya pengolahan bahan baku tersebut dapat memberikan nilai tambah yang cukup tinggi (Depperindag, 1998).

Kacang tanah merupakan salah satu tanaman palawija sumber pangan penting yang telah lama dibudidayakan oleh petani di Indonesia. Pada kelompok kacang-kacangan, tanaman ini menempati posisi sumber pangan kedua setelah kacang kedelai. Kacang tanah mengandung nilai protein yang cukup tinggi dan merupakan salah satu komoditas sumber bahan pangan, pakan, bahan baku industri dan perdagangan yang berpotensi di Indonesia (Kasno, 1993)

Produksi kacang tanah di Sumatera Barat pada tahun 2006 adalah 10.116 ton dengan luas panen 8.017 Ha. Produksi kacang tanah tertinggi dihasilkan oleh Kabupaten Pasaman Barat yaitu sebanyak 3.274 ton dan diikuti oleh Kabupaten Pesisir Selatan 1.526 ton, Kabupaten Agam sebanyak 1.205 ton dan Kabupaten Tanah Datar sebanyak 1098 ton (BPS Sumbar, 2006).

Kabupaten Tanah Datar merupakan salah satu kabupaten penghasil kacang tanah di Sumatera Barat, daerahnya adalah: Malalo (Singkarak), Kec. Batipuh, Sungai Tarab, Pitalah, Sungai Jambu, Sawah Tangah, Pariangan, Rambatan, Sikaladi.

Sumatera Barat kaya akan aneka makanan tradisional yang harus kita lestarikan. Pada umumnya makanan tradisional masih mempunyai mutu yang kurang baik, baik dari segi bahan baku, sumber bahan baku, pengemasan dan cara pengolahan.

Kacang goreng merupakan salah satu makanan tradisional daerah Tanah Datar, spesifiknya untuk daerah Kanagarian Sawah Tangah, dimana produk ini sudah sangat terkenal sejak dahulu, digemari oleh masyarakat karena rasanya yang gurih dan harga yang relatif terjangkau. Produk ini masih diproduksi dalam skala rumah tangga, namun penyebarannya sudah cukup luas, tidak saja pada kota-kota yang ada di Sumatera Barat, tetapi juga pada kota-kota di luar Sumatera barat seperti Pekanbaru, Bengkulu, Kep. Riau, Jambi dan daerah lainnya.

Kacang goreng adalah produk alami yang terbuat dari kacang tanah, sehat tanpa tambahan bahan-bahan kimia atau bahan lainnya. Nama kacang goreng sepertinya tidak sama dengan dengan proses pengolahannya, karena kacang tidak digoreng dengan minyak tetapi direndang dengan menggunakan media pasir sebagai gantinnya. Namun istilah kacang goreng sudah lama dipakai.

Pembuatan kacang goreng dilakukan dengan cara yang sederhana atau tradisional yaitu kacang tanah yang telah dipanen, dicuci bersih, dijemur ±10 jam dengan sinar matahari, direndang dengan menggunakan media pasir, setelah dilakukan proses perendangan, kacang goreng didinginkan kemudian dikemas.

Berdasarkan survey pendahuluan yang dilakukan terhadap beberapa produsen kacang goreng yang ada di Kanagarian Sawah Tangah dapat disimpulkan bahwa disana terdapat ± 24 usaha kacang goreng, untuk penelitian ini penulis hanya mengambil 16 usaha saja, dimana ke-16 usaha tersebut terdapat perbedaan dalam hal pemakaian bahan baku, jenis bahan baku, jumlah bahan baku, sumber bahan baku, dan perbedaan proses pengolahan. Dari perbedaan tersebut akan menghasilkan produk yang berbeda pula baik rasa, aroma, maupun penampakkannya yang berpengaruh terhadap penerimaan konsumen.

Dari uraian terdahulu penulis telah melakukan suatu penelitian dengan judul **"Identifikasi Proses Pengolahan Usaha Kacang Goreng di Kanagarian Sawah Tangah, Kecamatan Pariangan, Kabupaten Tanah Datar ".**

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil survey lapangan yang dilakukan terhadap 16 usaha kacang goreng , terdapat beberapa perbedaan baik dalam pemakaian bahan baku, proses pengolahan, peralatan yang digunakan dan pengemasan produk.
2. Bahan utama untuk membuat kacang goreng adalah kacang tanah dengan 2 varietas yaitu varietas Gajah dan varietas Kelinci. Varietas kacang yang banyak dipakai adalah varietas Gajah.
3. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa 3 usaha dinilai suka (G. Merapi, Serumpun, Pitalah), 8 usaha dinilai suka-biasa (Tiga-Tiga, 3 Saudara, Tambo, Jasmidar, Sidang, Eda, Ros, tek Yus) dan 5 usaha dinilai biasa (3 Delima, Gelanggang, Ema, wan Mini, tek Man), dan hasil analisa kimia kacang goreng produk terbaik meliputi: kadar air (4,6%-4,8%), kadar abu (2,53%-2,6%), kadar protein (21,23%-22,59%), dan kadar lemak (41,5%-45,54%).

B. Saran

Dari penelitian ini dapat disarankan :

1. Melakukan uji penyimpanan untuk menentukan tingkat kerenyahan kacang goreng yang masih disukai.
2. Tidak melakukan penyimpanan sebelum kacang tanah mentah dijemur, karena penyimpanan dapat mengurangi nilai rasa dari kacang goreng.

DAFTAR PUSTAKA

Adisarwanto. 2005. *Meningkatkan Produksi Kacang Tanah di Lahan Sawah dan Lahan Kering. Penebar Swadaya*. Jakarta.

Aksi Agraris Kanisius. 1989. *Kacang Tanah*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Andarwulan dan Hariadi. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Kanisius. Yogyakarta

Arza Yessi. 2004. Perbaikan Penampakan dan Kajian Finansial Usaha Kacang Garing skala Industri Rumah Tangga. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Andalas. Padang.

Badan Pusat Statistik. 2006. *Sumatera Barat dalam Angka 2004/2005*. Sumatera Barat. Badan Pusat Statistik.

Buckle, *et al*. 1987. *Ilmu Pangan*. UI-Press. Jakarta

Departemen Perindustrian dan Perdagangan. 1998. *Pertumbuhan dan Perkembangan Industri Sumatera Barat*. Padang.

Kasno, Astanto. 1993. *Pengembangan Varietas Kacang Tanah. Monograf Balittan Malang No 12, Kacang Tanah. Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian.* Balai Penelitian Tanaman Pangan Malang. Malang.

Koeswardhani. 2006. *Pengantar Teknologi Pertanian*. Universitas Terbuka. Jakarta.

Muchtadi, *et al*. 1989. *Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.

Maezen, 1993. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Lyberti. Yogyakarta.

Muchtadi, *et al*. 1992. *Metode Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.

Rismunandar. 1982. *Bertanam Kacang Tanah*. Penerbit Tarate. Bandung.

Rukmana, Rahmat. 2003. *Kacang Tanah*. Kanisius. Yogyakarta.

Syarief, R dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan Untuk Industri Hasil Pertanian*. MSP. Jakarta.