

I. PENDAHULUAN

Kacang tanah (Arachis hypogae L) adalah tanaman polong-polongan yang merupakan salah satu komoditas pangan di Indonesia yang banyak diusahakan penduduk.. Tanaman ini dapat tumbuh dengan baik jika ditanam di daerah yang tanahnya gembur..

Kacang tanah (Arachis hypogae L) diduga asalnya dari Brazilia, Amerika Selatan. Tanaman ini mulai masuk ke Indonesia sejak orang-orang Bangsa Spanyol melakukan pelayaran perdagangan ke Maluku yaitu sekitar awal abad ke-18. Disamping Indonesia, tanaman kacang juga menyebar ke daerah tropis dan sub tropis di Amerika, Afrika dan sebagian Asia (Somaatmadja, 1983).

Negara-negara penghasil kacang tanah yaitu Amerika Serikat, Afrika Selatan, Cina, India, Argentina dan Perancis. Sedang di Indonesia yang merupakan daerah sentra produksi kacang tanah yaitu Pulau Jawa dan Madura, dan untuk Luar Pulau Jawa adalah Sulawesi dan Nusa Tenggara Barat (NTB). Daerah Jawa Timur merupakan daerah yang banyak menghasilkan kacang tanah. Dari tahun ke tahun daerah Jawa Timur mengalami kenaikan hasil panen kacang tanah dan berhasil mensuplai daerah-daerah lain.

Pada tahun 1986 produksi kacang tanah Jawa Timur adalah 9,19 ton per hektar tanah, kemudian meningkat menjadi 10,21 ton per hektar pada tahun 1987. Pada tahun 1988 terjadi penurunan produksi kacang tanah menjadi 9,27 ton per hektar. Tahun 1989 terjadi kenaikan produksi lagi menjadi 10,02 ton per hektar dan pada tahun 1990 produksi kacang tanah Jawa Timur adalah 10,51 ton per hektar (Anonim,1990).

Di Indonesia kacang tanah banyak dipergunakan sebagai bahan makanan langsung yaitu antara lain sebagai kacang goreng atau kacang rebus. Kacang tanah dapat pula diolah dicampur dengan gula sehingga menjadi makanan yang lezat seperti tengteng kacang, gula kacang, bumbu pecel dan bumbu gado-gado. Disamping itu kacang tanah juga dapat memberikan nilai ekonomis yang lebih tinggi dengan cara dibuat menjadi mentega kacang (peanut butter) yang dapat dimakan dengan roti, tepung kacang, dan minyak kacang tanah yang dapat dipergunakan sebagai minyak goreng.

Ketengikan merupakan salah satu masalah yang sering muncul pada minyak maupun produk yang diolah dengan minyak. Kemungkinan kerusakan atau ketengikan pada minyak dapat disebabkan oleh 4 faktor yaitu :

(1) Absorpsi bau oleh lemak atau minyak

Minyak mudah menyerap bau dari bahan pengemas, cat, bahan bakar atau bahan pangan lain yang disimpan bersama minyak.

(2) Aksi enzim dalam jaringan yang mengandung minyak

Minyak jika masih berada dalam jaringan biasanya mengandung enzim yang dapat menghidrolisa minyak. Semua enzim golongan lipase mempunyai kemampuan menghidrolisa lemak netral menjadi asam lemak bebas dan gliserol.

(3) Aksi mikroba

Mikroba yang menyerang minyak biasanya termasuk tipe non patogen, tetapi umumnya dapat merusak minyak dengan menghasilkan cita rasa dan bau tak enak. Hidrolisa minyak oleh mikroba dapat berlangsung dalam suasana aerob maupun anaerob. Kandungan air yang ada pada kacang tanah biasanya juga masih terikat serta dalam proses pengepresan sehingga minyak kacang tanah kasar yang dihasilkan juga masih mengandung air. Dengan adanya air maka lemak mudah terhidrolisa oleh mikroba menjadi asam lemak dan gliserol.

(4) Oksidasi oleh oksigen udara

Minyak kacang kasar jika dibiarkan terbuka diudara dapat terjadi kontak langsung antara oksigen udara dengan minyak yang dapat menyebabkan

terjadinya reaksi oksidasi. Jika minyak sudah mengalami reaksi oksidasi maka akan berlanjut dengan terjadinya ketengikan.

1.1. Perumusan Masalah

Kacang tanah mempunyai kandungan asam lemak tidak jenuh relatif tinggi yang dapat menyebabkan mudah terjadinya reaksi oksidasi. Dengan pemberian antioksidan maka terjadinya reaksi oksidasi dapat dihambat. Penggunaan pengemas yang tepat juga dapat menghambat terjadinya reaksi oksidasi. Masalah yang timbul pada proses pembuatan minyak kacang ini adalah apakah pemberian antioksidan yang bersifat sinergis dapat memberikan efektivitas yang lebih dibandingkan antioksidan yang digunakan secara terpisah. Dan apakah pengemas botol gelap lebih baik dibandingkan pengemas botol bening dan kaleng apabila digunakan untuk menyimpan minyak.

1.2. Tujuan

Tujuan percobaan adalah untuk mengetahui pengaruh pemberian antioksidan dan penggunaan pengemas yang tepat untuk mencegah terjadinya ketengikan pada minyak kacang kasar yang disimpan.

1.3. Hipotesa

Diduga ada hubungan antara pengaruh pemberian antioksidan dan pengemas yang dipakai terhadap pencegahan proses ketengikan minyak kacang tanah kasar selama penyimpanan.