

ABSTRACT

RED PALM OIL UTILIZATION IN MANUFACTURE OF NUTS BISCUITS WHICH ARE RICH OF BETA CAROTENE CONTENT

By

ROBIYANSYAH

The purpose of this research is to get formulation of red palm oil and cooking oil that produced nuts biscuits with the best organoleptic properties. This study begins with doing the process of making red palm oil and peanut biscuit product manufacture. The first factor was the comparison between red palm oil and cooking oil; (0:100), (20:80), (40:60), (60:40), (80:20) and (100:0). The data were presented in tables and graphs which are then analyzed descriptively. Observation which was done for this research is about the organoleptic properties of the product, such as aroma, texture, taste and color to the nuts biscuits were produced and proximate test for the best treatment (water content, fat content, protein content, ash content), and also β -carotene content. The conclusion of this research is the comparison of red palm oil and cooking oil (20:80) produced the best of nuts biscuits product with the water content 1,42%, ash content 1,21%, fat content 32,60%, protein content 12,59% and the total of beta carotene 347,15 ppm, with the less normal for aroma (4,55), less crunchy for the texture (4,40), distinctive flavor beans for the taste (4,28), and yellowish for the color (4,50).

Keywords: Red palm oil, β -carotene, nuts biscuits

ABSTRAK

PEMANFAATAN MINYAK SAWIT MERAH DALAM PEMBUATAN BISKUIT KACANG KAYA BETA KAROTEN

Oleh

ROBIYANSYAH

Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan formulasi minyak sawit merah dan minyak goreng yang menghasilkan biskuit kacang dengan sifat organoleptik terbaik. Penelitian ini diawali dengan dilakukannya proses pembuatan minyak sawit merah dan pembuatan produk biskuit kacang. Percobaan yang dilakukan berupa perlakuan tunggal (4 kali ulangan) dengan enam taraf yaitu perbandingan minyak sawit merah dan minyak goreng (0:100), (20:80), (40:60), (60:40), (80:20) dan (100:0). Data yang diperoleh selanjutnya disajikan dalam bentuk tabel dan grafik yang kemudian dianalisis secara deskriptif. Pengamatan yang dilakukan pada penelitian ini yaitu uji organoleptik produk yang meliputi aroma, tekstur, rasa, dan warna terhadap biskuit kacang yang dihasilkan dan uji proksimat untuk perlakuan terbaik (kadar air, kadar lemak, kadar protein, kadar abu), serta kadar β -karoten. Kesimpulan dari penelitian ini adalah perbandingan minyak sawit merah dan minyak goreng (20:80) menghasilkan produk biskuit kacang terbaik yaitu dengan kadar air 1,42%, kadar abu 1,21%, kadar lemak 32,60%, kadar protein 12,59% dan total beta karoten 347,15 ppm, beraroma agak normal (4,55),

Robiyansyah

bertekstur agak renyah (4,40), memiliki rasa khas kacang (4,28), dan bewarna kekuningan (4,50).

Kata kunci : *Minyak sawit merah, -karoten, biskuit kacang*