



PEMANFAATAN SISA SORTIR KACANG METE (*Anacardium Occidentale L*) MENJADI SELAI KACANG METE

N. M. Mahartini
Program Studi Vokasional dan seni
Kuliner
Universitas Pendidikan Ganesha
made.mahartini@gmail.com

Risa Panti Ariani
Program Studi Vokasional dan seni
Kuliner
Universitas Pendidikan Ganesha
risa.panti@undiksha.ac.id

Damiati
Program Studi Vokasional dan seni
Kuliner
Universitas Pendidikan Ganesha
damiati@undiksha.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan kualitas selai kacang mete dengan selai kacang tanah dilihat dari segi rasa, warna, tekstur, dan aroma. Penelitian ini dalam pengujiannya menggunakan panelis terlatih sebanyak 25 orang panelis terdiri dari 20 orang guru Tata Boga, 4 orang dosen Tata Boga dan 1 orang laboran. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode observasi uji kualitas dengan menggunakan instrumen berupa lembar uji kualitas. Data dianalisis dengan menggunakan teknik organoleptik. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa uji kualitas selai kacang mete meliputi (1) dari aspek rasa memiliki rasa manis, gurih dan memiliki rasa khas kacang mete (2) dari aspek warna memiliki warna coklat muda (3) aspek tekstur, selai kacang mete memiliki tekstur halus dan mampu menempel pada roti tawar (4) aspek aroma, selai kacang mete memiliki aroma khas kacang mete.

Kata kunci: kacang mete, rasa, warna ,tekstur, aroma.

Abstract

This study aimed at determining the comparison of the quality of cashew nut butter with peanut butter in terms of taste, color, texture, and aroma. In conducting this research, 25 panelists were involved (20 culinary teachers, 4 culinary lecturers, and 1 laboratory assistant). The data collection was conducted by quality test observation method using an instrument in the form of a quality test sheet. Further, the data were analyzed using organoleptic techniques. The are 4 results of this study: (1) in terms of taste, it is sweet and savory and it has a distinctive taste of cashew nuts; (2) in terms of color, it has a light brown color; (3) in terms of texture, it has a smooth texture and is able to stick on white bread; and (4) in terms of aroma, it has a distinctive aroma of cashews.

Keywords: cashew nuts, taste, color, texture, aroma.

1. PENDAHULUAN

Kabupaten Karangasem merupakan sebuah Kabupaten yang terletak di bagian timur Pulau Bali. Karangasem memiliki lahan persawahan dengan luas yaitu seluas 7.070 Ha, sedangkan bukan lahan sawah seluas 76.884 Ha. Potensi Kabupaten Karangasem dalam bidang pertaniannya yaitu salah satunya kacang tanah dan kacang mete yang dikembangkan di Kecamatan Kubu dan Abang. Luas tanaman kacang tanah di daerah Abang di Kabupaten Karangasem yaitu seluas 4.829 hektar dengan produksi sebanyak 6.372,53 ton pertahunnya. Sedangkan luas areal untuk pohon mete yaitu seluas 7.815 hektar dengan produksi sebanyak 3.266,38 ton per-tahunnya (PEMKAB Karangasem, 2019). Penghasilan dari kacang tanah dan kacang mete ini dimanfaatkan oleh masyarakat untuk dijual kepada pengepul yang ada didaerahnya agar dapat memenuhi kebutuhan hidup sehari-harinya bahkan. Warga Desa Ban Kecamatan Kubu juga dapat mengolah kacang mete hasil panen untuk diolah dan dimakan setelah dilakukan proses pemasakan yaitu dengan cara di panggang atau digoreng.

Sugiantara (2020) menegaskan bahwa “Kabupaten Karangasem yaitu tepatnya di desa Ban sangat memperhatikan hasil panen kacang mete karena di desa tersebut terdapatnya BUMDES (Badan Usaha Milik Desa) yang menjual kacang mete yang merupakan hasil panen kacang mete murni dari daerahnya sendiri. Sehingga, para pemerintah desa selalu membina para petani kacang mete mengenai cara panen kacang mete yang baik dan benar. Salah satu contohnya yaitu memanen kacang mete apabila buahnya sudah jatuh dari pohonnya. Apabila pada saat memanen buah mete dalam keadaan dipetik maka kualitas kacang mete akan kurang baik karena jika buah mete yang masih menempel pada pohonnya berarti masih dalam keadaan mentah. Oleh sebab itu pemetintah desa sangat memperhatikan hasil panen kacang mete yang ada di daerah dengan cara mengontrol panen para petani di daerah sekitarnya sehingga dapat menghasilkan kacang mete yang berkualitas baik.”

Kawi (2020) menegaskan bahwa “kadar air yang tinggi dapat menyebabkan kerusakan keping karena serangan jamur, bakteri, atau enzim. Biji yang terserang tersebut dapat kehilangan rasa dan aromanya yang khas, yang akan mengakibatkan penurunan kualitas terhadap kacang mete”.

Sabuh (2020) mengatakan bahwa “Pengeringan biji segera dilakukan setelah dipanen sangat penting yang bertujuan untuk mengawetkan kualitasnya, tetapi sering diabaikan. Kualitas biji, terutama yang berada dibagian dalam tumpukan seringkali terpengaruh buruk. Kerusakan biji ini tidak dapat diperbaiki dengan mengeringkannya lagi, karena kerusakan mutu biji terutama terjadi ditingkat petani. Pada proses pengeringan, biji mete harus sering dibalik agar seluruh permukaannya kering, biasanya pengeringan kacang mete pada cuaca cerah maksimal lama penjemuran berlangsung selama 5 hari.”

Solusi dalam pemanfaatan sisa sortir kacang mete yang hanya diolah menjadi makanan kering saja, kini akan diolah menjadi produk yang memiliki tekstur yang lembut dan berfungsi sebagai peneman makanan yang akan disukai oleh semua kalangan karena kacang mete memiliki rasa manis dan gurih yang timbul dari kacang. Dengan pemanfaatan ini juga dapat mengembangkan hasil olahan kacang mete yang memiliki nilai jual yang tinggi dari bahan yang belum dimanfaatkan secara maksimal.

Tujuan pemanfaatan sisa sortir kacang mete pecah 4 yang diolah menjadi selai kacang mete karena dari segi bentuk kacang mete sudah kecil-kecil dan mempermudah proses penghalusan pada saat diolah menjadi selai. Di desa Ban sisa sortiran pecah 4 hanya diolah hanya dengan cara digoreng atau disangrai kemudian langsung dinikmati sebagai peneman kopi atau teh.

Berikut merupakan tabel perbandingan antara kandungan gizi kacang mete dengan kacang tanah. Agar dapat mengetahui kandungan gizi dari kacang mete yang akan diolah menjadi selai kacang mete yang biasa diolah menjadi camilan yang biasa

diolah menjadi camilan dengan cara digoreng dan disangrai oleh warga Desa Ban Kecamatan Kubu.

Tabel 1. Perbandingan Kandungan Kacang Mete dan Kacang Tanah

Kandungan Gizi	Kacang Mete	Kacang Tanah
Kalori	553 kkal	567 kkal
Lemak total	44 g	49 gr
Kolestrol	0 mg	0 mg
Natrium	12 mg	18 mg
Kalium	660 mg	705 mg
Karbohidrat	16 gr	30 gr
Protein	26 gr	18 gr

Sumber : U.S Department of Agricultur, 2009.

Berdasarkan tabel 1.1 *U.S Department of Agricultur, (2009)* menyatakan kandungan gizi kacang mete dan kacang tanah. Terdapat beberapa perbedaan kandungan gizi yaitu kalori kandungan kalori, lemak total, kolesterol, natrium, kalium, karbohidrat dan protein pada kacang mete memiliki kandungan gizi yang presentasinya lebih kecil dibanding kandungan gizi yang terdapat pada kacang tanah. Manfaatnya kandungan gizi kacang mete yang diolah menjadi selai kacang mete dapat digunakan sebagai pengganti kacang tanah dan kandungan gizi kacang mete tidak kalah bagus dibandingkan kacang tanah. Kandungan gizi yang terkandung dalam kacang mete tersebut memiliki fungsinya masing-masing bagi tubuh manusia yang mengkonsumsinya.

Keunggulan kandungan gizi dari kacang mete yaitu kandungan asam lemak tak jenuh serta kandungan asam lemak tak jenuh ganda dapat mengurangi terjadinya resiko penyakit stroke dan serangan jantung. Kacang mete juga mengandung kandungan gizi zat tembaga yang dapat berperan sebagai pengganti jaringan ikat dan kolagen yang rusak pada tubuh sehingga dapat mengurangi resiko osteoporosis. Kandungan gizi kacang mete juga dapat membantu untuk menurunkan berat badan karena mengandung lemak tak jenuh tunggal dan kandungan protein pada kacang mete dapat menyebabkan rasa kenyang yang lama pada orang yang mengkonsumsinya. Kandungan senyawa lutein dan zeaxanthin yang tinggi pada kacang mete berperan sebagai antioksidan yang dapat melindungi mata dan juga dapat meminimalisir resiko terkena penyakit katarak pada mata (Swari, dkk, 2018).

Selai kacang merupakan salah satu produk turunan kacang tanah yang memiliki nilai ekonomi tinggi adalah selai kacang tanah.

Selai kacang tanah sangat mudah untuk dibuat, namun demikian masih sedikit perusahaan yang memproduksinya. Kondisi ini merupakan peluang bagi usaha kecil yang dapat memanfaatkannya.

2. METODE PENELITIAN

Metode penelitian adalah teknik atau cara yang digunakan dalam kegiatan penelitian sehingga, pelaksanaan dan hasil penelitian dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah. Jenis penelitian ini adalah jenis penelitian eksperimen. Penelitian eksperimen adalah suatu metode penelitian untuk mengadakan kegiatan percobaan guna mendapatkan suatu hasil (Tika,2007). Penelitian eksperimen adalah suatu cara

pendekatan dimana gejala atau objek yang akan diteliti itu dibuat atau ditimbulkan sengaja (Suriawan, 2015).

Dalam penelitian ini, produk yang dihasilkan adalah selai kacang mete yang berasal dari sisa sortir kacang mete yang diuji kesukaan dan kualitasnya dari aspek rasa, warna, tekstur, dan aroma. Hasil dari uji kualitas akan dapat menentukan kualitas selai dari sisa sortir kacang mete.

Prosedur penelitian yang digunakan dalam pembuatan sleai kacang mete dengan menggunakan sisa sortir kacang mete, bahan utama dari selai kacang adalah kacang mete, tetapi dalam resep ini menggunakan resep standar selai kacang tanah yang diganti dengan menggunakan kacang mete (Marta, H. 2015) berikut adalah resep standar selai kacang tanah.

Tabel 2. Resep Selai Kacang Mete

400 gram	Kacang tanah
1 sdt	Garam
100 gram	Gula halus

Proses pembuatan :

1. 400 gram kacang tanah yang sudah disangrai sampai matang dan kemudian didinginkan
2. Masukkan kacang tanah, gula halus, garam, dan minyak kemudian haluskan menggunakan *food processor* sampai lembut. Pada saat proses pembレンダーan dijaga agar alat penghalus tidak panas, apabila alat penghalus sudah hangat kemudian bisa dihaluskan kembali menggunakan *food processor*.
3. Tekan tombolnya selama 1 menit, keruk pinggirannya, ulangi lagi selama 1 menit dan ulangi sampai kehalusan yang di inginkan
4. Pindahkan selai kacang ke toples dan simpan di lemari pendingin. biasanya selai kacang bertahan hingga 2 bulan. Untuk menguji kesukaannya oleskan selai ke roti apabila sudah menempel pada roti tawar maka selai sudah dikatakan sebagai selai yang siap untuk digunakan.

Mengacu pada resep standar pembuatan selai kacang tanah yang tertera diatas, penelitian ini membuat selai kacang mete dari sisa sortir kacang mete dengan komposisi bahan dan cara pengolahan dari selai kacang tanah. Pembuatan selai kacang mete ini, peneliti ganti bahan utamanya dari kacang tanah dengan kacang mete sedangkan, bahan tambahan lainnya seperti garam, gula halus dan minyak sayur tetap digunakan sesuai dengan komposisi resep standar kacang tanah.

Setelah diperoleh resep standar selai kacang tanah yang digunakan sebagai acuan dalam pembuatan selai dari sisa sortir kacang mete. Tahap selanjutnya peneliti melakukan proses pengolahan selai kacang sisa sortir kacang mete ini memerlukan beberapa tahap yaitu tahap persiapan, tahap pengolahan, dan tahap penyajian. Kualitas selai kacang mete ditinjau dari aspek rasa, warna, tekstur dan aroma.

Penelitian terhadap selai kacang mete menggunakan selai kacang mete menggunakan uji kualitas berupa penelitian dari aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur. Uji kualitas merupakan tanggapan panelis tentang kualitas sample produk yang disajikan (Krissetiana, 2015).

Uji kualitas memerlukan panelis dimana setiap panelis diwajibkan memberikan tanggapan terhadap sample produk yang diuji baik berupa kesan baik maupun buruk dari suatu hasil produk makanan.

Tujuan diadakan uji kualitas yaitu untuk mengetahui kualitas dan kesukaan panelis terhadap selai dari sisa sortir kacang mete yang ditinjau dari beberapa aspek

yaitu rasa, warna, tekstur dan aroma. Dari beberapa aspek penilaian warna yang diharapkan terhadap selai kacang mete yaitu warna coklat muda yang ditimbulkan dari proses pematangan kacang mete dan juga terjadi *browning* dan memiliki warna yang cerah karena adanya tambahan proses *browning* dan memiliki warna yang cerah karena adanya tambahan minyak sayur. Pada aspek rasa selai kacang mete, saat proses pembuatan diberikan bahan untuk memberikan rasa pada selai kacang mete yaitu tambahan gula untuk memberikan rasa manis dan juga tambahan garam untuk memberikan kombinasi rasa yang ditimbulkan dari tambahan gula dan garam sehingga menimbulkan rasa yang gurih. Selain memiliki rasa yang gurih, selai kacang mete ini memiliki rasa khas kacang mete. Pada aspek tekstur, selai kacang mete memiliki tesktur yang lembut dan menempel rata pada roti tawar. Pada aspek aroma, selai kacang mete memiliki aroma khas kacang mete.

Metode yang digunakan dalam pengumpulan data dalam penelitian ini adalah metode observas yang bertujuan untuk memperoleh suatu data dengan jalan mengadakan suatu pengamatan dan pencatatan secara sistematis tentang obje tertentu. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian untuk pengamatan menggunakan uji kualitas mengenai kualitas selai kacang mete yang ditinjau dari aspek rasa, warna, tekstur, dan aroma. Tujuan diadakan uji kualitas yaitu untuk mengetahui kualitas dan kesukaan panelis terhadap selai dari sisa sortir kacang mete.

Penelitian ini menggunakan panelis terlatih untuk menguji kesukaan suatu produk sebanyak 15-25 orang panelis, panelis terlatih sudah memiliki kepekaan cukup baik untuk pengujian suatu sample produk. Pada penelitian uji kualitas selai kacang mete ini memerlukan panelis terlatih sebanyak 25 orang, yang diantaranya terdiri dari 10 orang guru SMK S Triatmajata Singaraja, 7 orang panelis SMK N 1 Gerokfak, 3 orang panelis SMK N 1 Sukasada, 4 panelis dosen dan 1 laboran PKK/ Tata Boga Undiksha Singaraja.

Para panelis wajib menanggapi dengan cara memberikan nilai berupa angka sesuai dengan keterangan yang sudah tertera pada lembar kerja uji kualitas sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan pada lembar observasi panelis terhadap kualitas selai dari sisa sortir kacang mete. Hasil data yang diperoleh selanjutnya ditranformasi dalam skala hedonik dan selanjutnya dapat dianalisis statistic untuk interpretasinya (Gudono, 2011).

Tabel 3. Tolok Ukur Selai Kacang Mete

Rasa	Kriteria Tampilan		
	Warna	Tekstur	Aroma
Khas kacang mete, manis, dan gurih	Coklat muda	Tekstur halus (selai melekat dengan rata pada roti tawar)	Aroma khas selai kacang mete

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas dari selai kacang sisa sortir kacang mete yang ditinjau dari aspek rasa, warna, tekstur, dan aroma. Sesuai dengan tujuan penelitian, maka analisis yang relevan untuk tujuan penelitian tersebut adalah metode analisis deskriptif kuantitatif yaitu suatu cara pengolahan data yang dilakukan dengan jalan menyusun angka secara sistematis dalam bentuk presentase mengenai suatu objek yang akan diteliti, sehingga dapat menghasilkan kesimpulan umum (Suharsimi Arikunto, 2006). Data dari uji kesukaan dari sisa sortir kacang mete yang

ditinjau dari aspek rasa, warna, tekstur, dan aroma dipresentasikan dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\bar{d} = \text{rata} - \text{rata A} - \text{rata} - \text{rata B}$$

$$S = \sqrt{\frac{\sum d^2 - [(\sum d)^2 / n]}{n - 1}}$$

$$T \text{ hitung } \frac{\bar{d}}{s/\sqrt{n}} > t$$

Keterangan : (Krissetiana, 2015)

\bar{d} = perbedaan rata-rata

$\sum d^2$ = jumlah kuadrat setiap perbedaan

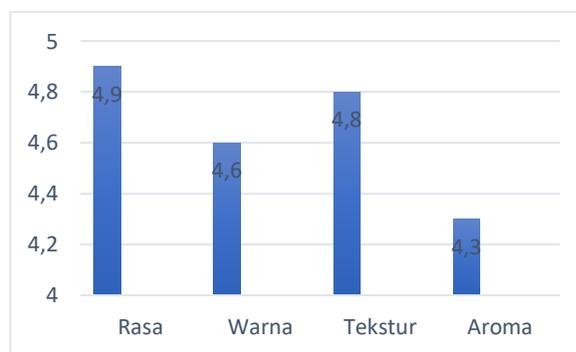
$(\sum d)^2$ = jumlah perbedaan kuadrat

n = jumlah panelis atau pasangan

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengumpulan data dilakukan mulai dari proses pembuatan selai kacang mete sampai uji kualitas selai kacang mete. Resep yang digunakan dalam pembuatan selai kacang mete yaitu resep baku selai kacang tanah. Selai kacang tanah yang berperan sebagai kontrol (acuan) pada saat melakukan uji organoleptik (uji kualitas), Selain menggunakan produk jadinya, alat pengolahan, bahan-bahan yang digunakan dan teknik pengolahan dikontrol dalam penelitian ini. Setelah penentuan resep baku dari selai kacang tanah maka akan dilakukan uji organoleptik (uji kualitas) pada selai kacang mete yang dinilai dari 4 aspek yaitu rasa, warna, tekstur dan aroma.

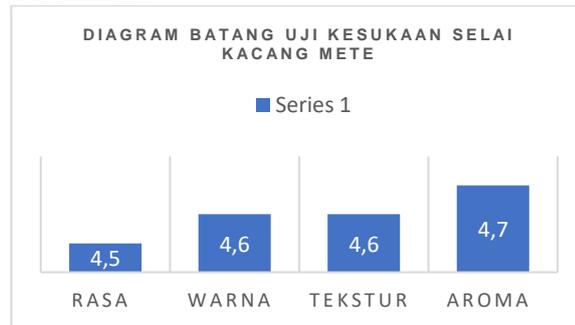
Data yang didapatkan dari hasil pengujian panelis dikumpulkan dengan menggunakan lembar observasi berupa lembar uji kualitas terhadap 25 orang panelis yang terdiri dari 4 orang panelis dosen Tata Boga di Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, 1 orang panelis laboran, 3 orang panelis SMK N 1 Sukasada, 7 orang panelis SMK N 1 Gerokgak, 10 orang panelis SMK S Triatmajaya Singaraja. Setelah data dari 25 orang panelis terlatih sudah terkumpul melalui lembar uji kuesioner kemudian akan dianalisis menggunakan teknik analisis deskriptif kuantitatif, sehingga diperoleh kesimpulan terhadap kualitas selai kacang mete yang dinilai dari 4 aspek yaitu rasa, warna, tekstur, dan aroma.



Gambar 1. Diagram Batang Kualitas Selai Kacang Mete

Berdasarkan diagram diatas dapat dilihat aspek yang memiliki kualitas baik oleh panelis yaitu rasa, kemudian tekstur dan warna yang terakhir disukai adalah aroma. Dan dapat disimpulkan selai kacang mete dalam kategori baik dan dapat diterima oleh masyarakat umum. Dari hasil uji kualitas atau uji kualitas yang memiliki nilai kualitas yang baik maka peneliti melanjutkan untuk melakukan uji hedonik atau uji kesukaan

kepada 25 orang yang memberi tanggapan kesukaannya terhadap produk selai kacang mete dengan hasil sebagai berikut.



Gambar 2. Diagram Batang Uji Kesukaan Selai Kacang Mete

Berdasarkan diagram diatas dapat dilihat aspek yang paling disukai oleh penilai yang menilai kesukaan yaitu aroma, kemudian warna dan tekstur yang terakhir disukai adalah rasa. Dan dapat disimpulkan selai kacang mete dalam kategori baik dan dapat diterima oleh masyarakat umum.

Kualitas Selai Kacang Mete

a. Rasa

Berdasarkan teori pada artikel (Mushollaeni, 2008) menyatakan bahwa selai kacang yang berkualitas baik memiliki rasa yang manis dan memiliki rasa gurih. Rasa gurih ditimbulkan dari perpaduan penambahan bahan tambahan gula dan garam dan juga kandungan lemak yang terdapat pada kacang mete itu sendiri. Rasa merupakan suatu tanggapan indra terhadap rangsangan saraf yaitu seperti tanggapan manis, asam, asin, pahit terhadap indra pengecap (Kunardi, 2015). Rasa dari suatu makanan adalah salah satu komponen yang dapat mempengaruhi makanan untuk daya tarik minat para konsumen (Saputra,2019:202).

Sesuai hasil uji kualitas yang dilaksanakan, diketahui bahwa rasa dari selai kacang mete sudah sesuai dengan kriteria dari rasa selai kacang tanah yang berkualitas baik yaitu memiliki rasa gurih dan memiliki rasa khas kacang, karena rasa dari selai kacang yang berkualitas baik dapat memiliki rasa yang sesuai dengan bahan dasar yang digunakan dalam pembuatannya.

Dilihat dari uji kesukaan hasil penilaian yaitu 13 penilai menyatakan sangat suka pada selai kacang mete, 11 penilai menyatakan suka, serta 1 penilai menyatakan netral. Rata-rata kesukaan yang dihasilkan dari selai kacang mete yaitu 4,5 sedangkan rata-rata kesukaan penilai pada selai kacang tanah yaitu 4,4.

Berdasarkan hasil uji t dari uji kualitas yaitu $-1,87 < t$ tabel 2,064 yang menyatakan rasa selai kacang mete memiliki kualitas baik maka, penguji selera lebih menyukai selai kacang mete yang dilihat dari hasil uji t pada uji kesukaan yaitu $-0,62 < t$ tabel 2,064 sehingga dapat disimpulkan bahwa penguji selera lebih menyukai rasa selai kacang mete di banding selai kacang tanah.

b. Warna

Sesuai dengan teori pada artikel (Agustina, 2016) menyatakan bahwa selai yang bermutu baik memiliki ciri-ciri warna yang cemerlang dan memiliki warna putih agak coklat. Warna merupakan indikator utama yang harus dilihat oleh para konsumen karena warna adalah faktor kenampakan yang pertama kali dilihat oleh indra pengelihatan (Lestari,2017:153). Warna adalah kesan yang diperoleh mata dari cahaya yang dipantulkan oleh benda-benda yang dikenainya (Setiawan, 2019).

Sesuai dengan hasil uji kualitas, dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan signifikan yang dilihat dari segi kualitas warna selai kacang tanah dengan selai kacang mete. Hal tersebut terjadi karena warna dari selai kacang mete sudah sesuai dengan kriteria dari warna selai kacang tanah yang berkualitas baik, yaitu memiliki warna coklat muda karena, warna dari selai kacang yang berkualitas baik dapat memiliki warna yang sesuai dengan pematangan sempurna dari bahan dasar yang digunakan dalam pembuatannya.

Berdasarkan hasil uji kualitas yang menghasilkan selai kacang mete berkualitas baik, maka peneliti melanjutkan dengan melakukan pengujian selera respon dari penguji selera menyatakan pada aspek warna 16 penguji menyatakan sangat suka pada warna selai kacang mete, 7 penguji menyatakan suka, serta 2 penguji menyatakan netral. Pada aspek warna, selai kacang mete memiliki rata-rata kesukaan 4,6 sedangkan pada selai kacang tanah memiliki rata-rata kesukaan penguji 4,4 sehingga dapat disimpulkan pada aspek warna penguji kesukaan lebih suka pada warna selai kacang mete dibandingkan selai kacang tanah.

Berdasarkan hasil uji t dari uji kualitas yaitu $-2,3 < t$ tabel 2,064 yang menyatakan warna selai kacang mete memiliki kualitas baik maka, penguji selera lebih menyukai selai kacang mete yang dilihat dari hasil uji t pada uji kesukaan yaitu $0,79 < uji$ tabel 2,064 sehingga dapat disimpulkan bahwa penguji selera lebih menyukai warna selai kacang mete dibanding selai kacang tanah.

c. Tekstur

Berdasarkan pemaparan artikel (Saputro, 2018) memaparkan bahwa tekstur selai kacang harus memiliki tekstur yang tidak terlalu encer. Tekstur adalah salah satu sifat bahan atau produk yang dapat dirasakan melalui sentuhan kulit ataupun pencicipan (Yagami, 2015). Tekstur dari sebuah produk adalah salah satu komponen yang mempengaruhi tampilan produk (Saputra, 2019).

Berdasarkan uji kualitas didapatkan hasil yaitu tidak terdapat perbedaan signifikan dari uji kualitas antara tekstur selai kacang tanah dengan selai kacang mete. Hal tersebut terjadi karena tekstur dari selai kacang mete sudah sesuai dengan kriteria dari tekstur selai kacang tanah yang berkualitas baik yaitu tekstur halus dan mampu menempel pada roti tawar, karena warna dari selai kacang yang berkualitas baik dapat memiliki tekstur yang sesuai dengan bahan dasar yang digunakan dalam pembuatannya.

Berdasarkan hasil uji kualitas selai kacang mete dinyatakan sudah memiliki kualitas baik pada aspek tekstur, maka peneliti melanjutkan dengan melakukan pengujian kesukaan dan didapatkan hasil respon dari penguji selera menyatakan pada aspek tekstur 17 menyatakan sangat suka pada warna selai kacang mete, 5 penguji menyatakan suka, serta 3 penguji menyatakan netral. Pada aspek tekstur, selai kacang mete memiliki rata-rata kesukaan 4,6 sedangkan pada selai kacang tanah memiliki rata-rata kesukaan penguji 4,5 sehingga dapat disimpulkan pada aspek tesktur penguji kesukaan lebih suka pada tekstur selai kacang mete dibandingkan selai kacang tanah.

Berdasarkan hasil uji t dari uji kualitas yaitu $0 < t$ tabel 2,064 yang menyatakan rasa selai kacang mete memiliki kualitas baik maka, penguji selera lebih menyukai selai kacang mete yang dilihat dari hasil uji t pada uji kesukaan yaitu $-1,47 < uji$ tabel 2,064 sehingga dapat disimpulkan bahwa penguji selera lebih menyukai tekstur selai kacang mete di banding selai kacang tanah.

d. Aroma

Sesuai dengan artikel (Septiani, 2013) memaparkan bahwa aroma selai yang timbul dihasilkan dari perpaduan aroma khas bahan utama yang digunakan dan

penambahan bahan lainnya. Aroma merupakan hasil respon terhadap produk yang dinilai dengan bantuan indra penciuman yaitu hidung (Saputra, 2019). Berdasarkan hasil uji kualitas aroma selai kacang mete yang telah dibandingkan dengan selai kacang tanah yang berperan sebagai kontrol atau acuan terhadap 25 orang panelis terlatih yang diperoleh dari hasil penelitian yang dipaparkan pada hasil penelitian.

Dengan hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan signifikan dari kualitas antara aroma selai kacang tanah dengan aroma selai kacang mete. Hal tersebut terjadi karena aroma dari selai kacang mete sudah sesuai dengan kriteria dari aroma selai kacang tanah yang berkualitas baik yaitu memiliki aroma khas kacang, karena aroma dari selai kacang yang berkualitas baik dapat memiliki aroma yang sesuai dengan bahan dasar yang digunakan dalam pembuatannya.

Selai kacang mete yang diuji kualitas dinyatakan sudah memiliki kualitas baik pada aspek aroma, maka peneliti melanjutkan dengan melakukan pengujian selera. Respon dari penguji menyatakan pada aspek aroma 19 menyatakan sangat suka pada warna selai kacang mete, 5 penguji menyatakan suka, serta 1 penguji menyatakan netral. Pada aspek tekstur, selai kacang mete memiliki rata-rata kesukaan 4,7 sedangkan pada selai kacang tanah memiliki rata-rata kesukaan penguji 4,6 sehingga dapat disimpulkan pada aspek aroma penguji kesukaan lebih suka pada aroma selai kacang mete dibandingkan selai kacang tanah.

Berdasarkan hasil uji t dari uji kualitas yaitu $0,16 < t$ tabel 2,064 yang menyatakan rasa selai kacang mete memiliki kualitas baik maka, penguji selera lebih menyukai selai kacang mete yang dilihat dari hasil uji t pada uji kesukaan yaitu $-0,91 < t$ uji tabel 2,064 sehingga dapat disimpulkan bahwa penguji selera lebih menyukai selai kacang mete di banding selai kacang tanah.

Berdasarkan hasil penelitian uji kualitas selai kacang mete yang tidak ada perbedaan yang signifikan antara hasil uji kualitas dan uji kesukaan selai kacang mete dengan selai kacang tanah yang dilihat dari aspek rasa, selai kacang mete memiliki rasa manis, gurih dan memiliki rasa khas kacang mete sesuai dengan kriteria selai kacang tanah. Pada aspek warna selai kacang mete memiliki warna coklat muda sesuai dengan kriteria selai kacang tanah, pada aspek tekstur selai kacang mete memiliki tekstur halus dan melekat rata pada roti tawar sesuai dengan kriteria tekstur selai kacang tanah serta, pada aspek aroma selai kacang mete memiliki aroma khas kacang mete.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan pada bab IV, maka simpulan yang dapat diambil antara lain sebagai berikut :

1. Kualitas selai kacang mete dengan menggunakan formula selai kacang tanah dengan formulasi selai kacang mete 100% kacang mete dengan kontrol atau acuan selai kacang tanah formulasi 100% kacang tanah. Melalui teknik uji t dengan taraf signifikan 5% atau 0,050 memperoleh hasil dari aspek rasa yang menyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara rasa selai kacang tanah dengan rasa selai kacang mete. Hal tersebut terjadi karena rasa dari selai kacang mete (SK02) sudah sesuai dengan rasa selai kacang tanah (SK01) yang berkualitas baik, dimana rasa selai kacang yang berkualitas baik memiliki rasa yang sesuai dengan bahan dasar yang digunakan dalam proses pembuatannya. Pada aspek warna yang menyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara warna selai kacang tanah dengan warna selai kacang mete. Hal tersebut terjadi karena warna dari selai kacang mete (SK02) sudah sesuai dengan warna selai kacang tanah (SK01) yang berkualitas baik, dimana warna selai kacang yang berkualitas baik memiliki warna

yang sesuai pematangan bahan dasar dan bahan dasar yang digunakan dalam proses pembuatannya. Pada aspek tekstur yang menyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara tekstur selai kacang tanah dengan tekstur selai kacang mete. Hal tersebut terjadi karena tekstur dari selai kacang mete (SK02) sudah sesuai dengan tekstur selai kacang tanah (SK01) yang berkualitas baik, dimana tekstur selai kacang yang berkualitas baik memiliki tekstur yang sesuai dengan waktu pengolahan bahan dan bahan dasar yang digunakan dalam proses pembuatannya. Pada aspek aroma, menyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara aroma selai kacang tanah dengan aroma selai kacang mete. Hal tersebut terjadi karena aroma dari selai kacang mete (SK02) sudah sesuai dengan aroma selai kacang tanah (SK01) yang berkualitas baik, dimana aroma selai kacang yang berkualitas baik memiliki aroma khas sesuai dari bahan dasar yang digunakan dalam proses pembuatannya.

Berdasarkan hasil uji hedonik dari empat aspek yang dinilai maka dapat disimpulkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan antara selai kacang tanah (SK01) dengan selai kacang mete (SK02) yang dinilai dan ditinjau dari aspek rasa, warna, tekstur, dan aroma.

1. SARAN

Saran yang dapat penulis sampaikan kepada pembaca adalah sebagai berikut :

1. Penelitian terhadap sisa sortir kacang mete yang dijadikan selai kacang mete dengan menggunakan formula selai kacang tanah ini hanya menguji tentang uji kualitas (uji kualitas) para panelis terhadap hasil substitusi dengan menguji dengan menggunakan teknik uji t dengan taraf 5%, pada penelitian ini tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara selai kacang tanah dan selai kacang mete baik dari segi rasa, warna, tekstur, dan aroma. Hal tersebut terjadi karena keempat aspek yang diteliti telah memenuhi kriteria selai kacang yang disukai oleh panelis, sehingga penelitian ini dapat dilanjutkan dengan meneliti daya simpan pada selai kacang mete yang berbahan dasar sotiran kacang mete.
2. Pada penelitian ini untuk bahan tambahan rasa manis yang digunakan yaitu gula halus, sebaiknya penelitian ini dapat dilanjutkan dengan menggunakan palm sugar agar warna yang dihasilkan mendekati kriteria selai kacang yang sesungguhnya.
3. Penelitian terhadap sisa sortir kacang mete yang dijadikan selai kacang mete ini sebaiknya pada saat pengolahan selai, penghalusan kacang mete harus menggunakan waktu yang sama persis agar mendapatkan tekstur yang sesuai dengan kriteria selai kacang. Pada segi warna dapat dipengaruhi dari bahan tambahan yang digunakan sebaiknya menggunakan palm sugar agar warnanya sesuai dengan kriteria selai kacang. Pada penelitian ini untuk aroma selai yang dihasilkan kurang memiliki aroma khas kacang mete, jadi sebaiknya peneliti berikutnya menggunakan bahan yang masih segar dan tidak disimpan terlalu lama di area yang terbuka dan tidak menyimpan bahan utama di lemari pendingin karena dapat mempengaruhi aroma dan rasa yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

Ariansyah, Sandika. 2012. "*Observasi Usaha Tani Jambu Mete di Desa Ban*" tersedia pada <http://telapakbali.blogspot.com/2012/08/observasi-usaha-tani-jambu-mete-di-desa.html> (diakses tanggal 11 Oktober 2019).

- Ariani, Risa Panti. 2018. *Preservasi Makanan Lokal*. Depok: PT Rajagrafindo Persada.
- Badan Pusat Statistik kabupaten Karangasem. 2012. *Hasil Perkebunan Jambu Mete*. Karangasem : Badan Pusat Statistik.
- Dewi, E. N., Surti, T., & Ulfatun, U. (2010). Kualitas Selai yang Diolah dari Rumput Laut, *Gracilaria Verrucosa*, *Eucheuma Cottonii*, serta Campuran Keduanya. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 12(1), 20-27.
- Dinas Pemerintahan Kabupaten Karangasem. Penyuluhan Pertanian. 2019. <http://v2.karangasemkab.go.id/index.php/baca-berita/7295/Lomba-Penyuluhan-Pertanian-Ramaikan-Festival-Subak-dan-Kelapa-Internasional-2019>. Diakses Senin, 16 September 2019
- Hindersah, R., & Rahmi, N. M. N. M. (2020). Profil Komoditas Kacang Mete dan Jagung di Pulau Muna Provinsi Sulawesi Tenggara. *Agrologia*, 9(2).
- Joseph, Novita (Ed). 2019. “ *Pentingnya Mineral dalam Tubuh untuk Tekanan Darah*”. Tersedia pada <https://hellosehat.com/pusat-kesehatan/hipertensi-tekanan-darah-tinggi/mineral-dalam-tubuh-tekanan-darah/> (diakses tanggal 11 Oktober 2019)
- Krissetiana, Henny. 2015. Uji *Organoleptik Bahan Pangan*. Klaten: Citra Aji Pramana.
- Kristanti, D. (2019). *Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Volume Ekspor Kacang Mete Indonesia Tahun 1983-2016* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Lestari Fahmi, (2017). “Pemanfaatan Biji Terembesi sebagai Selai Yang Mengandung Probiotik dengan Pemberian *Youghurt*”. *Jurnal Teknosains*, Vol. 11 No : 2, Juli-Desember 2017.
- Marta , H, dan Tensiska. (2015). “Sosialisasi pemanfaatan kacang tanah dalam pembuatan mentega kacang di Desa Cisitu dan Penanganan limbah cair industri tahu di Desa Situmekar Kecamatan Cisitu kabupaten Sumedang”. *Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, vol. 4, No. 2, Nopember 2015: 98-103
- Munirwan Zani, 2012. “Faktor-Faktor yang Memengaruhi Keuntungan Usaha Pengolahan Kacang Mete di Kabupaten Buton”. *Agriplus*, Vol. 23 No : 03 September 2012.
- Pujimulyani , Dwiwati. 2012. *Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah-buah*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Saputra Wira, Ariani, R. P., & Damiati. (2019). “Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa acuminata balbisana*) menjadi *Choco Cookies*”. *Bosaparis*, Vol. 10 No : 3 Novemer 2019.
- Suriawan, P. E., Adnyawati, N. D. M. S., & Marsiti, C. I. R. (2015). Pemanfaatan *pulp cacao* (*Theobroma cacao*) untuk pembuatan selai. *Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 3(1).

Swari, Risky Candra. 2018. "Manfaat Kacang Mete". Tersedia pada <https://helohehat.com/hidup-sehat/tips-sehat/manfaat-kacang-mete/> (diakses tanggal 8 Oktober 2019).

Veratamala, Arinda (Ed). 2017. "*Fungsi Fosfor bagi Tubuh Manusia*" tersedia pada <https://helohehat.com/hidup-sehat/nutrisi/berbagai-fungsi-fosfor-bagi-tubuh/> (diakses tanggal 11 Oktober 2019).

Wijayanti, T. (2012). Pembuatan Biobriket Dari Campuran Limbah Kacang Tanah Dan Limbah Kacang Mete Menggunakan Perekat Tetes Tebu. *Jurnal Pendidikan Teknik Mesin*, 1(01), 63-70.

Zahir, N., & Sanawiri, B. (2018). Analisis daya saing kacang mete Indonesia di Pasar Internasional (Studi tentang kacang mete Indonesia tahun 2011-2015). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 54(1), 66-73.

