

KACANG ATOM

1. PENDAHULUAN

Kacang atom adalah kacang tanah yang dibalut dengan adonan tapioka kemudian digoreng sampai kering dan garing. Pembuatan kacang atom cukup sederhana dan tidak mahal biayanya.

2. BAHAN

- 1) Kacang tanah (1 kg).
- 2) Bawang putih (16 siung).
- 3) Garam (4 sendok).
- 4) Tapioka (250 gram).

3. PERALATAN

- 1) Panci.
- 2) Wajan.
- 3) Molen kacang atom.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pengeringan kacang tanah. Kacang tanah dijemur sampai kering dikeringkan dengan alat pengering sampai benar-benar kering.
- 2) Pembuatan lem. Tapioka (1 sendok) dicampur dengan air (15 sendok). Campuran ini dimasak sampai agak matang (warna putih keruh). Yang diperoleh disebut dengan lem setengah masak.
- 3) Penghalusan bumbu dan pencampuran dengan lem. Bawang dan garam digiling sampai halus sekali. Setelah itu, bumbu ini dicampur dengan air dan diaduk sampai rata. Hasil yang diperoleh disebut dengan lem berbumbu.

4) Pelapisan kacang tanah dengan tapioka

a. Pelapisan dengan menggunakan mesin molen

- Kacang tanah dicampur dengan sedikit lem berbumbu, kemudian diaduk sehingga semua kacang terbalut oleh lapisan tipis lem berbumbu.
- Ke dalam molen yang sedang berputar dimasukkan sedikit tapioka, kemudian kacang yang terlapis dengan lem berbumbu dimasukkan, sementara itu molen tetap dibiarkan berputar.
- Setelah semua tapioka melapisi kacang, kedalam molen yang masih berputar dimasukkan sedikit lem. Setelah semua lem melapisi kacang, dimasukkan lagi tapioka. Demikian dilakukan seterusnya sampai lapisan dianggap sudah mencukupi tebalnya. Hasil yang diperoleh disebut dengan kacang atom mentah.

b. Pelapisan dengan menggunakan tampah

- Kacang tanah dicampur dengan sedikit lem berbumbu, kemudian diaduk sehingga semua kacang terbalut oleh lapisan tipis lem berbumbu.
- Sedikit tapioka ditaburkan ke atas tampah. Kemudian kacang tanah yang telah dilapisi lem berbumbu diletakkan di atas lapisan tapioka pada tampah. Setelah itu tampah digoyang-goyangkan sehingga semua tapioka melapisi kacang. Proses ini diulang-ulang sampai lapisan tapioka pada kacang dianggap cukup tebal. Hasil yang diperoleh disebut dengan kacang atom mentah.

5) Penggorengan

Kacang atom mentah digoreng di dalam banyak minyak panas (suhu 170°C) sambil diaduk pelan-pelan sampai matang. Setelah matang kacang diangkat dan ditiriskan.

6) Pengemasan

Kacang atom dikemas di dalam kantong plastik atau kotak kaleng yang tertutup rapat yang tidak dapat dimasuki oleh uap air.

5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat
Editor : Tarwiyah, Kemal

[KEMBALI KE MENU](#)