

KACANG GORENG

1. PENDAHULUAN

Kacang goreng adalah istilah untuk kacang tanah berpolog yang diolah melalui proses sangrai. Kacang goreng dapat disimpan lama karena kada airnya rendah.

2. BAHAN

- 1) Kacang tanah
- 2) Pasir. Pasir digunakan sebagai bahan bantu dalam penyangraian yaitu untuk lebih meefektikan pengantaran panas ke kacang tanah.

3. PERALATAN

Alat penyangrai. Alat ini digunakan untuk menyangrai kacang tanah. Alat ini berupa silinder yang berputar horizontal yang digerakkn secara manual (dikayuh) atau diputar oleh motor. Penyangraian dapat juga dilakuakan dengan menggunakan wajan dari besi.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Persiapan
Polong yang baru dipanen dicuci bersih, kemudian dijemur sampai kering.
- 2) Penyangraian
 - a. Penyangraian dengan Wajan
 - b. Setelah kering, polong dimasukkan ke dalam wajan, kemudian ditambahkan pasir (separo volume polong yang digunakan), kemudian api dinyalakan. Selama apenyangraian dilakukan pengadukan sampai isi polong (biji kacang matahari dan kering).
- 3) Penyaringan dengan Alat Penyangrai
Polong dimasukkan ke dalam selinder alat penyangrai. Setelah selinder ditutup kembali, selinder diputar dan api dinyalakan. Proses ini dilakukan sampai polong (biji kacang menjadi matang dan kering).
- 4) Pengemasan
Kacang goreng dikemas di dalam kantong plastik atau kotak kaleng yang tertutup rapat.

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](#)