

MENTEGA KACANG TANAH

1. PENDAHULUAN

Mentega kacang tanah digunakan sebagai pelapis roti dan kue, rasanya lebih gurih dan lebih enak dari pada mentega biasa (margarin).

2. BAHAN

- 1) Kacang tanah.
- 2) Gula pasir putih bersih.
- 3) TBM.

3. PERALATAN

- 1) Pengering.
- 2) Dandang.
- 3) Mesin penggiling kacang.
- 4) Botol selai..

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Proses Pendahuluan
 - a. Blanching. Kacang tanah dicelupkan ke dalam air mendidih selama 1-3 menit sambil diaduk-aduk. Setelah itu kacang ditiriskan.
 - b. Pengeringan. Kacang yang telah di blanching dikeringkan pada suhu 130-150°C selama 3-4 jam sehingga kadar air kurang dari 6%. Setelah itu kacang didinginkan.
 - c. Pembuangan kulit ari. Kacang yang telah dikeringkan digosok-gosok dengan tangan sehingga kulit arinya terlepas. Setelah itu, kacang ditampi sehingga kulit ari yang telah terlepas dapat dibuang dan diperoleh biji kacang tanpa kulit ari.
- 2) Penggilingan
Kacang kering yang tidak berkulit ari di atas digiling bersama gula dan TBM sampai diperoleh pasta yang halus dan rata. Pasta ini disebut dengan mentega kacang tanah.
- 3) Pengemasan
Mentega kacang tanah dikemas di dalam botol selai yang bermulut lebar dan berpenutup ulir.

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](#)