

TEPUNG KACANG TANAH DAN MINYAK KACANG TANAH

1. PENDAHULUAN

Kacang tanah dapat dipres sehingga minyaknya keluar. Hasil pres adalah kacang tanah dengan kadar minyak yang rendah, dan minyak kacang tanah. Selanjutnya kacang tanah dengan kadar minyak rendah digiling menjadi tepung kacang tanah. Sedangkan, minyak hasil pres dapat digunakan langsung sebagai minyak goreng.

Pembuatan kedua produk cukup mudah dengan biaya yang tidak terlalu mahal.

2. BAHAN

Biji kacang tanah.

3. PERALATAN

- 1) Panci.
- 2) Alat pengering.
- 3) Alat pres.
- 4) Pengukus.
- 5) Pengiling.

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) Pengepresan

Kacang yang telah dibuang kulit arinya dibungkus dengan kain katun tebal yang kuat, kemudian dipres sehingga sebagian besar minyaknya keluar. Hasil pengepresan adalah bungkil dan minyak kacang tanah.

3) Penggilingan Bungkil

Bungkil kacang tanah digiling dengan mesin penggiling sampai halus (60 mesh). Penghalusan bungkil dapat juga dilakukan dengan menggunakan blender atau ditumpuk dengan lesung. Hasil yang diperoleh disebut dengan tepung kacang tanah. Tepung kacang ini berkadar minyak rendah.

4) Pemurnian Minyak Kacang

a. Minyak kacang tanah didiamkan selama semalam, kemudian disaring dengan kain saring rapat (3 lapis). Setelah itu minyak dipanaskan pada suhu 150⁰C selama 15 menit. Selama pemanasan dilakukan pengadukan.

b. Setelah pemanasan, minyak didiamkan lagi selama semalam. Endapan yang terbentuk dibuang, kemudian disaring lagi dengan kain saring rapat (3 lapis). Hasil yang diperoleh adalah minyak kacang tanah yang dapat disimpan lama.

5) Pengemasan

a. Tepung kacang tanah dikemas di dalam kantong plastik, atau kotak kaleng.

b. Sedangkan minyak kacang disimpan di dalam botol kaca yang berwarna gelap dan ditutup 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](#)