



INTISARI

Tepung kacang tanah rendah lemak dengan kadar protein 46,79 % diekstrusi menggunakan ekstruder ulir tunggal tipe 20 DN merk Brabender dengan perlakuan variasi suhu zone III dan kecepatan ulir menghasilkan "meat extender". Sebelum diproses, bahan diatur hingga kadar airnya menjadi 30 % dan dilakukan penambahan Sodium Stearoil-2-laktilat (SSL atau "emplek") sebanyak 1,32 %.

Ekstrusi dilakukan menggunakan ulir dengan rasio penekanan 5 : 1 dan diameter cetakan 3 mm. Variasi suhu zone III adalah 25, 160, dan 180°C, sedang variasi kecepatan feed 80, 140, dan 160 rpm.

Dari hasil penelitian ini diperoleh "meat extender" kacang tanah yang berwarna coklat muda, diameter yang lebih besar dari ukuran cetakan, dan permukaan yang tidak rata, serta mempunyai sifat potong yang getas sebelum mengalami rehidrasi. Setelah mengalami rehidrasi, untuk kondisi proses suhu zone III dipanaskan (160 dan 180°C) produk mempunyai sifat terapung dalam air, utuh, bila ditekan kenyal dan berserat.

Dengan adanya proses ekstrusi yang menggunakan suhu tinggi, menyebabkan adanya penurunan kadar protein dari 46,79 % menjadi 38,71 - 40,34 % dan juga penurunan kecernaan protein tepung kacang tanah rendah lemak dari 67,30 % menjadi 21,71 - 25,46 % setelah menjadi "meat extender". Dalam penelitian ini, kecernaan protein paling tinggi dicapai pada kondisi proses suhu zone III 180°C dan kecepatan feed 140 rpm yaitu sebesar 25,46 %.