

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Proses pencampuran banyak dilakukan di dalam industri pangan, seperti pencampuran susu dengan coklat, tepung dengan gula, minyak dengan air, larutan gula dengan konsentrat buah-buahan, atau CO dengan air, dan kegiatan pencampuran melibatkan berbagai jenis alat pencampur. Derajat keseragaman pencampuran diukur dari sampel yang diambil selama pencampuran, jika komponen yang dicampur telah terdistribusi melalui komponen lain secara random, maka dikatakan pencampuran telah berlangsung dengan baik. (Hilda, 2012)

Salad Dressing merupakan salah satu jenis makanan yang menggunakan proses pencampuran (homogenisasi) dengan prinsip pencampuran minyak dengan air. Digunakan pula zat pengemulsi sebagai komponen yang dapat menjaga stabilitas pencampuran bahan sehingga *salad dressing* tidak mudah terpisah lapisan minyak dan airnya. (Hilda, 2012)

Minyak kacang tanah adalah bahan organik minyak yang berasal dari kacang tanah *Arachis hypogea*, tercatat memiliki aroma dan rasa dari induknya kacang-kacangan. Minyak ini sering digunakan dalam Cina, Asia Selatan dan Asia Tenggara. Minyak kacang dihargai karena tinggi titik asap relatif terhadap banyak minyak goreng lainnya. Komponen utamanya adalah asam lemak, asam oleat (46,8% sebagai olein), asam linoleat (33,4% sebagai linolein), dan asam palmitat (10,0% sebagai palmitin). Minyak juga berisi beberapa asam stearat, asam behenat, asam lignoserat dan asam lemak lainnya.

Fraksi stearin merupakan produk sampingan yang diperoleh dari minyak sawit bersama-sama dengan fraksi olein. Teknologi pengolahan hasil samping fraksi olein telah banyak dikembangkan, dibandingkan fraksi stearin. Salah satu pemanfaatan produk samping fraksi stearin adalah *salad dressing*.

1.2 Rumusan Masalah

metode yang tepat untuk menentukan produk oksidasi primer yang terdapat dalam lemak dan minyak. (Kulas Ackman, 2001). 1.2. Permasalahan Minyak kacang tanah mengandung 76 – 82 % asam lemak tidak jenuh yang terdiri dari 40 – 45 % asam oleat dan 30 – 35 % asam linoleat. Adanya kandungan linoleat yang tinggi dapat menyebabkan menurunnya kestabilan minyak. Kestabilan minyak juga akan menurun dengan meningkatnya temperatur. Kestabilan minyak akan bertambah dengan cara hidrogenasi atau dengan adanya penambahan antioksidan, meskipun pada kacang tanah telah mengandung tokoferol yang merupakan antioksidan alami, tetapi tokoferol yang terdapat pada minyak kacang tanah tersedia dalam jumlah yang sedikit sehingga diperlukan adanya tambahan antioksidan sintetik. Berdasarkan hal ini, maka pada penelitian ini akan dipelajari mengenai pengaruh pemanasan dan penyimpanan terhadap kestabilan minyak kacang tanah yang dihasilkan secara ekstraksi. Minyak tersebut ditambah antioksidan berupa BHA, BHT dan Asam askorbat untuk mencegah ketengikan. Adapun parameter yang dipelajari, yaitu : penentuan bilangan peroksida, penentuan bilangan asam dan absorptivitas minyak dengan metode spektrofotometri.

Pada penelitian ini akan dilakukan pengambilan minyak pada biji kacang tanah menggunakan variabel kecepatan putar ulir dan suhu saat pengepresan. Minyak yang dihasilkan akan dilakukan analisa % *oil yield*, densitas, viskositas, derajat asam dan bilangan penyabunan. Selain itu juga akan dilakukan perhitungan berapa kali pengepresan hingga didapat hasil minyak yang maksimal. Dari hasil penelitian yang akan dilakukan maka dapat ditentukan perlakuan yang optimum dalam pembuatan minyak kacang tanah dengan penekanan mekanis (Screw Press).