

---

## PENGUNAAN KACANG TANAH DALAM PEMBUATAN TAHU SUSU LEMBANG

Oleh

Surya Aditya <sup>1\*</sup>, Ghini Kuntala Devi<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup> Jurusan Perhotelan, Akademi Pariwisata NHI, Bandung

Email: [suryaaditya@gmail.com](mailto:suryaaditya@gmail.com)

---

### Article History:

Received: 01-10-2024

Revised: 18-10-2024

Accepted: 24-11-2024

### Keywords:

Peanuts, Lembang Milk Tofu,  
Soybeans

**Abstract:** *This study aims to find out the use of peanuts in the production of Lembang milk tofu, determine the nutritional content produced in the use of peanuts in the production of Lembang milk tofu and find out the comparison of the details of the production cost of the use of peanuts in the production of Lembang milk tofu with the comparator. The data collection techniques carried out are by means of product experiments, questionnaire distribution, and observation. Meanwhile, the data analysis technique uses a Likert scale. The author concludes about the use of peanuts in the manufacture of Lembang milk tofu: milk tofu that uses peanuts in terms of appearance, aroma and texture should be further improved. The advice given for problem solving is necessary Adaya:1. The processing of making milk tofu must use professional tools so that the taste and texture produced are better 2. The use of peanuts to be used as an alternative food substitute for soybeans, so that it can reduce imports*

---

## PENDAHULUAN

Makanan yang digemari masyarakat Indonesia salah satunya adalah tahu. Tahu berbahan kacang kedelai dan pemenuhan bahan dasar dengan cara impor karena belum dapat memenuhi kebutuhan sendiri. "Indonesia telah bergeser dari negara pengekspor kedelai menjadi negara pengimpor kedelai. Perubahan ini disebabkan lonjakan permintaan kedelai sekaligus memperlambat produksi kedelai". (Setyawan & Huda, 2022:3).

"Tahu merupakan makanan yang masih banyak dikonsumsi oleh Masyarakat Indonesia, karena merupakan makanan bergizi dan sumber protein yang tinggi dengan harga terjangkau oleh hampir seluruh lapisan Masyarakat" (Herdhiansyah et al., 2022 31-42). Dari teori di atas penulis dapat menyimpulkan bahwa tahu merupakan bahan pangan yang memiliki sumber protein yang tinggi dan bergizi, mempunyai harga yang terjangkau.

"Kacang tanah merupakan tanaman pangan yang mempunyai nilai ekonomi tinggi karena kandungan gizinya terutama protein dan lemak yang tinggi. Kebutuhan kacang tanah dari tahun ke tahun terus meningkat sejalan dengan bertambahnya jumlah penduduk, kebutuhan gizi masyarakat, diversifikasi pangan, serta meningkatnya kapasitas industri pakan dan makanan di Indonesia (Sembiring et al., 2014 598-607).

Dari teori berikut penulis dapat mengetahui bahwa kacang tanah terus meningkat produksinya dari tahun ketahun. dan memiliki protein dan lemak yang tinggi.

“Kacang tanah memerlukan iklim yang lebih lembab. Pertumbuhan dan perkembangan tanaman sangat dipengaruhi oleh faktor lingkungan seperti; tanah, temperatur, sinar matahari, hujan, kecepatan angin dan faktor-faktor iklimnya. Kacang tanah memerlukan pengaisian polong. Pada daerah yang mempunyai curah hujan yang tinggi, penyerapan zat hara dari dalam tanah, pengolahan hasil, serangan cendawan (Fitra Syawal Harahap, n.d. Hal 32

s

## **METODE PENELITIAN**

Metode penelitian yang penulis gunakan adalah metode Eksperimen yaitu menurut Sugiyono (2009) Metode penelitian eksperimen adalah metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendalikan. Dalam hal ini yaitu True Eksperimental Design, dimana penelitian ini adalah eksperimen benar-benar dilaksanakan oleh peneliti, peneliti dapat mengontrol semua variable luar yang mempengaruhi jalan eksperimen, dengan demikian validitas internal atau kualitas pelaksanaan rancangan penelitian dapat diandalkan, dengan true eksperimental ini peneliti dapat mengontrol semua variabel luar yang mempengaruhi jalannya eksperimen, dan juga memiliki ciri pengambilan sampel yang digunakan diambil secara random dari populasi tertentu.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Dari data pada tabel skor penilaian panelis profesional di atas untuk tahu eksperimen yang dilakukan pada 15 panelis profesional, dapat diketahui nilai pada masing-masing aspek yaitu penampilan, aroma, rasa dan tekstur adalah sebagai berikut:

### **a. Hasil Penilaian Aspek Penampilan**

Nilai tahu eksperimen pada aspek penampilan dari penjumlahan hasil penilaian panelis profesional mendapatkan skor 64 poin dengan nilai rata-rata 4,27 poin. Dengan demikian untuk penilaian aroma padatahu eksperimen mendapatkan kategori sangat menarik.

### **b. Hasil Penilaian Aspek Aroma**

Nilai tahu eksperimen pada aspek aroma dari penjumlahan hasil penilaian panelis profesional mendapatkan skor 53 poin dengan nilai rata-rata 3,53 poin. Dengan demikian untuk penilaian rasa pada tahu eksperimen mendapatkan kategori sedap.

### **c. Hasil Penilaian Aspek Rasa**

Nilai tahu eksperimen pada aspek rasa dari penjumlahan hasil penilaian panelis profesional mendapatkan skor 63 poin dengan nilai rata-rata 4,20 poin. Dengan demikian untuk penilaian tekstur padatahu eksperimen mendapatkan kategori enak

### **d. Hasil Penilaian Aspek Tekstur**

Nilai tahu eksperimen pada aspek tekstur dari penjumlahan hasil penilaian panelis profesional mendapatkan skor 59 poin dengan nilai rata-rata 3,93 poin. Dengan demikian untuk penilaian warna pada tahu eksperimen mendapatkan kategori lembut.

Nilai tahu eksperimen pada aspek keseluruhan dari penjumlahan hasil penilaian panelis profesional mendapatkan nilai 239 poin dengan nilai rata-rata 3,81 poin. Dengan demikian penilaian keseluruhan untuk tahu eksperimen adalah menarik, sedap, enak,

lembut.

### Skor Penelitian Panelis Profesional Terhadap Tahu Pemanding

Setelah dilakukan tes panelis yang diisi oleh 15 orang panelis profesional, peneliti telah mendapatkan hasilnya. Dengan menggunakan skala interval yang telah ditentukan sebelumnya, penulis akan mengkategorikan hasil penilaian panelis sesuai dengan nominal angka yang diperoleh oleh masing-masing tahu pemanding. Berikut ini adalah hasil dari penilaian panelis profesional pada produk penelitian tahu pemanding.

**TABEL 9**  
**SKOR PENILAIAN PANELIS PROFESIONAL TERHADAP TAHU**  
**PEMBANDING (n=15)**

No	Aspek Penilaian	A(5)		B(4)		C(3)		D(2)		E(1)		Total f(x)	$\bar{X}$	Kategori
		f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)			
1	Penampilan	3	15	12	48	0	0	0	0	0	0	63	4,20	Menarik
2	Aroma	4	20	11	44	0	0	0	0	0	0	64	4,26	Sangat Sedap
3	Rasa	4	20	11	44	0	0	0	0	0	0	63	4,26	Sangat Enak
4	Tekstur	8	40	7	28	0	0	0	0	0	0	68	4,53	Sangat Lembut
<b>TOTAL</b>		<b>19</b>	<b>95</b>	<b>40</b>	<b>164</b>							<b>258</b>	<b>4,29</b>	<b>Sangat Enak</b>

Sumber : Hasil Olahan Panelis 2024.

Keterangan :

n = Jumlah sampel  
 f = Frekuensi  
 f(x) = Frekuensi yang telah dikalikan dengan nilai  $\Sigma f(x)$   
 dari satu kategori  $\bar{X}$  = Rata - rata nilai

Dari data pada tabel skor penilaian panelis profesional di atas untuk tahu pemanding yang dilakukan pada 15 panelis profesional, dapat diketahui nilai pada masing-masing aspek yaitu penampilan, aroma, rasa dan tekstur adalah sebagai berikut:

### KESIMPULAN

- Berdasarkan uji organoleptik, produk tahu eksperimen dengan menggunakan kacang tanah memiliki besaran poin 4.01 dibandingkan dengan produk pemanding dengan besaran poin 4.26 dengan perbandingan nilai keseluruhan produk pemanding lebih unggul. Tahu dengan penggunaan kacang tanah, dibuat dengan bahan dasar 100% lokal sehingga tidak terpengaruh dari bahan lainnya, kekurangan tahu eksperimen

yaitu penampilan, tekstur, aroma dan tekstur.

2. Informasi kandungan protein pada tahu eksperimen dan tahu pembanding menyatakan kandungan protein tahu eksperimen memiliki besaran poin 27,90 gr dibandingkan dengan tahu pembanding yang memiliki besaran poin 40,40 gr. Hal ini dapat disimpulkan bahwa protein tahu pembanding lebih tinggi dibandingkan dengan tahu eksperimen karena protein kacang kedelai lebih tinggi daripada protein kacang tanah, namun tahu eksperimen mempunyai keunggulan yaitu bisa di buat untuk memperbesar tubuh karena mempunyai kalori lebih tinggi dan lemak.
3. Perhitungan biaya produksi tahu eksperimen mengeluarkan biaya sebesar Rp. 4.393.75 per porsi dibandingkan dengan produk pembanding dengan biaya Rp. 3.393.75 per porsi. Hal tersebut dapat dilihat bahwa produk eksperimen lebih mahal daripada produk pembanding dengan selisih Rp. 1000 dikarenakan harga kacang tanah lebih tinggi dibandingkan kacang kedelai.

### Saran

1. Dari hasil rata-rata harus lebih ditingkatkan lagi dari segi penampilan, aroma dan tekstur untuk penampilan dengan menggunakan tempat yang eksklusif aroma harus di tingkatkan lagi dan tekstur bisa menggunakan alat *professional* karena penulis membuat tahu menggunakan alat *nonprofessional*, hal ini dapat menjadikan motivasi untuk menemukan kesalahan di dalam produk eksperimen, tetapi di lihat dari rasa produk eksperimen lebih unggul.
2. Mempunyai keunggulan lemak dan kalori sehingga dapat di manfaatkan untuk *bulking*, *bulking* sendiri adalah istilah yang sering digunakan dalam dunia kebugaran dan binaraga untuk menggambarkan fase di mana seseorang sengaja mengonsumsi lebih banyak kalori daripada yang dibutuhkan tubuh untuk mempertahankan berat badan. Tujuan utama dari bulking adalah untuk meningkatkan massa otot dan kekuatan.
3. Penulis melihat orang dengan kebutuhan khusus yaitu konsumen yang ingin bulking masih tergolong banyak konsumen untuk memilih makanan bulking yang memiliki lebih banyak kalori dan lemak masih tergolong banyak sehingga produk tahu dengan penggunaan kacang tanah, salah satunya produk kami tahu menggunakan kacang tanah sehingga produk tahu kacang tanah dapat berpotensi memiliki nilai jual tinggi karena tahu dengan kacang tanah tidak ada di pasaran.

Penggunaan kacang tanah dalam menjadi tahu, belum digunakan hal tersebut menjadikan masyarakat kurang pengetahuan akan manfaat dan kandungan gizi yang baik dalam kacang tanah itu sendiri, maka sangatlah penting dan disarankan khususnya bagi para penguji dan ahli untuk memperkenalkan komoditi dan kandungan gizi dari tahu yang terbuat dari kacang tanah tersebut kepada masyarakat untuk memanfaatkan budidaya bahan lokal yang tidak impor dan ekonomis

### DAFTAR PUSTAKA

- [1] AhliGiziID. (2018). *AhliGiziID*. <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/276/kacang-tanah> Alue, G., Kec, N., Bayeun, B., & Timur, K. A. B. A. (2020). *ANALISIS PRODUKSI BERSIH DI UKM PENGOLAHAN TAHU DI. 12(2)*, 133–140.
- [2] Arbi, A. S. (2018). Pengenalan Evaluasi Sensori. *Praktikum Evaluasi Sensori*, 1–42.
- [4] Asyari, H. F., Fuskah, E., & Purbajanti, E. D. (2019). Produksi kacang tanah (*Arachis*

- hypogaea L. Var. Takar) pada perbedaan waktu inokulasi Rhizobium sp. dan pemberian berbagai mulsa organik di lahan salin. *Journal of Agro Complex*, 3(3), 174. <https://doi.org/10.14710/joac.3.3.174-183>
- [5] Azzahra, M., & Ima Amaliah. (2023). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Harga Kedelai Domestik di Indonesia. *Bandung Conference Series: Economics Studies*, 3(2), 497–504. <https://doi.org/10.29313/bcses.v3i2.9086>
- [6] DKBM. (2023). DKBM INDONESIA. *Jurnal Sains Dan Seni ITS*, 6(1), 51–66.
- [7] <http://repositorio.unan.edu.ni/2986/1/5624.pdf><http://fiskal.kemenkeu.go.id/ejournal><http://dx.doi.org/10.1016/j.cirp.2016.06.001><http://dx.doi.org/10.1016/j.powtec.2016.12.055><https://doi.org/10.1016/j.ijfatigue.2019.02.006><https://doi.org/10.1016/j.ijfatigue.2019.02.006>
- [8] Eniwaati, Dewi, R., Trijayanti, W., & Graharti, R. (2019). Hubungan Asupan Protein Nabati Dengan Kadar Hemoglobin Pada Wanita Usia Remaja Vegan Relationship Between Vegetable Protein Intake And Hemoglobin Levels In Vegan Adolescence Women. *Medula*, 9(2), 233–236. <http://repository.lppm.unila.ac.id/21713/1/2632-3339-1-PB.pdf>
- [9] Fitra Syawal Harahap, I. A. (n.d.). *PENGLOLAHAN KACANG TANAH DALAM MENINGKATKAN PRODUKSI KACANG TANAH (Arachis Hypogaea L)* (Issue september 2016).
- [10] Fitriyono, A. (2014). *Buku\_Ayustarningwarno\_2014\_Tek Pangan.pdf*.
- [11] Friska Siahaan, R. (2023). Hubungan Konsumsi Pangan Dan Pola Asuh Makan Dengan Pemenuhan Gizi Anak Kelas V Sd Swasta Gkps 1 Di Pematang Siantar. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera*, 15(29), 51–61. <https://doi.org/10.24114/jkss.v15i29.7170>
- [12] Herdhiansyah, D., Reza, R., Sakir, S., & Asriani, A. (2022). Kajian Proses Pengolahan Tahu: Studi Kasus Industri Tahu Di Kecamatan Kabangka Kabupaten Muna.
- [13] *Agritech : Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 24(2), 231. <https://doi.org/10.30595/agritech.v24i2.1337548>
- [14] Lahan, P. L., Kerja, T., Pengalaman, D. A. N., Terhadap, B., Tanah, K., Desa, D. I., & Kecamatan, L. (2024). *Pengaruh luas lahan, benih, tenaga kerja, herbisida, dan pengalaman berusahatani terhadap produksi kacang tanah di desa lindo kecamatan wadaga kabupaten muna barat*. 2748(105).
- [15] Lolowang, A. F., Assa, B. H., Makal, H. V. G., & Pioh, D. D. (2022). Incidence Of Leaf Spot (Cercospora Spp.) On Plantspeanuts Arachis Hypogaea L.) In Kawangkoan District West. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(2), 238–241. <https://doi.org/10.35791/jat.v3i2.44103>
- [16] Rahman Abdul, Wardani Dwika Karima, P. E. (2023). PENERAPAN KOMPOS BERBAHAN DASAR BAGLOG JAMUR TIRAM TERHADAP PERTUMBUHAN DAN PRODUKSI TANAMAN KACANG TANAH (Aranchis hypogaeae L) PADA MUSIM HUJAN. *Fruitset Sains : Jurnal Pertanian Agroteknologi*, 10(6), 355–361.
- [17] Saputra, R. H., Baba, J. A., & Siregar, G. Y. K. S. (2018). Penilaian Kinerja Dosen Menggunakan Modifikasi Skala Likert Dengan Metode Simple Additive Weighting.

- Explore: Jurnal Sistem Informasi Dan Telematika*, 9(1).  
<https://doi.org/10.36448/jsit.v9i1.1029>
- [22] Sembiring, M., Sipayung, R., & Sitepu, F. E. (2014). Pertumbuhan dan Produksi Kacang Tanah dengan Pemberian Kompos Tandan Kosong Kelapa Sawit Pada Frekuensi Pembumbunan yang Berbeda. *Jurnal Online Agroteknologi*, 2(2), 598–606.
- [23] Setyawan, G., & Huda, S. (2022). Analisis pengaruh produksi kedelai, konsumsi kedelai, pendapatan per kapita, dan kurs terhadap impor kedelai di Indonesia. *Kinerja*, 19(2), 215–225. <https://doi.org/10.30872/jkin.v19i2.10949>
- [24] Sugiyono. (2019a). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Sugiyono. (2019b). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*.