

ABSTRAK

Jeffrey Junius (00000025640)

PEMANFAATAN KACANG KEDELAI DALAM PEMBUATAN MENTEGA KACANG KEDELAI DAN POTENSI PENAMBAHAN *VIRGIN COCONUT OIL*

Skripsi, Fakultas Teknologi dan Sains (2022)

(xii + 31 halaman; 4 gambar; 13 tabel; 2 lampiran)

Mentega kacang atau yang biasa dikenal dengan sebutan selai kacang merupakan produk pangan yang menggunakan bahan baku minimal 90% kacang, mentega kacang biasanya dikonsumsi sebagai pendamping roti ataupun produk pangan lainnya seperti *salad* ataupun sebagai saus pada makanan. Mentega kacang kedelai yang menggunakan bahan baku kacang kedelai dengan tingkat kandungan protein yang lebih tinggi serta kandungan lemak yang lebih rendah dari mentega kacang tanah. Pembuatan mentega kacang kedelai sangat dipengaruhi oleh kandungan lemak untuk menghasilkan tekstur yang lebih baik sehingga perlu adanya penambahan lemak yaitu *virgin coconut oil*. *Virgin coconut oil* yang mengandung asam lemak seperti asam laurat dan asam kaprilat dapat menghambat pertumbuhan kapang pada makanan yang berdampak pada umur simpan makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari perbandingan secara *detail* karakteristik serta kandungan pada mentega kacang tanah dengan mentega kacang kedelai, serta mempelajari pengaruh penambahan *virgin coconut oil* terhadap karakteristik serta masa simpan produk mentega kacang kedelai.

Kata kunci : asam laurat, mentega kacang kedelai, mentega kacang tanah,
virgin coconut oil

Referensi : 47 (2003-2020)

ABSTRACT

Jeffrey Junius (00000025640)

THE UTILIZATION OF SOYBEANS IN THE MAKING OF SOYBEAN BUTTER AND THE POTENTIAL ADDING OF VIRGIN COCONUT OIL

Thesis, Faculty of Science and Technology (2021)

(xii + 31 page; 4 figures; 13 tables; 2 appendices)

Peanut butter is a food product that uses a minimum of 90% peanuts as raw materials, peanut butter is usually consumed as a companion to bread or other food products such as salads or as a sauce on food. Soynut butter that uses soybeans as raw material with a higher protein content and lower fat content than peanut butter. The manufacture of soy bean butter is strongly influenced by the fat content to produce a better texture, so it is necessary to add fat. Virgin coconut oil which contains fatty acids such as lauric acid and caprylic acid can inhibit the growth of mold in food which has an impact on the shelf life of food. This study aims to study the comparison in detail the characteristics and content of peanut butter with soybean butter, and to study the effect of adding virgin coconut oil to the characteristics and shelf life of soynut butter products.

Keywords : lauric acid, peanut butter, soynut butter, virgin coconut oil

Reference : 47 (2003-2020)

