

INTISARI

Widyaningsih, N. 2015, Penetapan Kadar Lemak pada Kacang Tanah Rebus dan Kacang Tanah Oven yang Beredar di Pasar Klaten secara Soxhletasi, Program studi D III Analis Farmasi dan Makanan, Fakultas Farmasi Universitas Setia Budi. Surakarta.

Tanaman kacang tanah (*Arachis hypogea* L.) merupakan tanaman tahunan, termasuk familia *Leguminoceae*. Minyak kacang tanah merupakan salah satu kebutuhan manusia, yang digunakan sebagai bahan pangan maupun bahan non pangan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menetapkan kadar lemak yang terdapat pada kacang tanah rebus dan kacang tanah oven secara soxhletasi.

Penelitian dilakukan menggunakan metode soxhletasi dengan pelarut petroleum eter. Kacang tanah rebus dan kacang tanah oven yang telah dihaluskan dimasukkan dalam labu alas bulat kemudian ditambah dengan pelarut Petroleum eter sebanyak 1,5 sirkulasi (\pm 250 ml), dipanaskan selama 8-9 sirkulasi. Hasil ekstraksi ditimbang sampai bobot konstan. Hasil data dianalisa menggunakan Uji t dengan taraf kepercayaan 95%.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan terhadap kadar lemak dalam kacang tanah rebus dan kacang tanah oven secara soxhletasi, didapatkan kadar lemak pada kacang rebus untuk sampel A 5,89 % dan sampel B 4,69 %. Kacang oven untuk sampel A 29,19 % dan sampel B 22,32 %. Ada perbedaan signifikan antara kadar lemak pada kacang tanah rebus dan kacang tanah oven dengan taraf kepercayaan 95%.

Kata kunci: Kacang tanah, Kacang tanah rebus, Kacang tanah oven, Soxhletasi, Lemak

ABSTRACT

Widyaningsih, N. 2015, Penetapan Kadar Lemak pada Kacang Tanah Rebus dan Kacang Tanah Oven yang Beredar di Pasar Klaten secara Soxhletasi, Program studi D III Analis Farmasi dan Makanan, Fakultas Farmasi Universitas Setia Budi. Surakarta.

Peanut plants (*Arachis hypogea* L.) is an annual plant, including *Leguminoceae* familia. Peanut oil is one that human needs, which are used as food and non-food materials. The purpose of this study was to determine the fat content contained in boiled peanuts and oven peanuts with soxhletasi.

The study was conducted using soxhletasi methode with petroleum ether as a solvent where boiled peanuts and oven peanuts that has been smoothed included in the round-bottom flask then added 1,5 circulation of solvent Petroleum eter (\pm 250 ml), was heated for 8-9 circulation. The results of extraction were weighed to constant weight. Results data were analyzed by t test with a level of 95%.

Based on a study of the levels of fat in boiled peanuts and oven peanuts with soxhletasi, founded levels of fat in boiled peanuts for sample A 5.89% and sample B 4.69%. Oven peanuts for sample A and sample B 29.19% 22.32%. There was a significant difference between the levels of fat in boiled peanuts and oven peanuts with the level of confidence 95%

Keyword : Peanuts, Boiled peanuts, Oven peanuts, Soxhletasi, Fat