



AMERTA NUTRITION

Sekretariat: Departemen Gizi Kesehatan, FKM, Kampus C UNAIR, Surabaya
Telp. (031) 5964808/5920949 Fax. (031) 5964809, 5924618,
Email : amertanutrition@gmail.com/amertanutr@fkm.unair.ac.id

LETTER OF ACCEPTANCE (LoA)

Menyatakan bahwa artikel yang berjudul :

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG TANAH (*Arachis hypogaea L.*)
TERHADAP DAYA TERIMA, KADAR AIR, DAN KADAR PROTEIN NUGGET
EDAMAME (*Glycin max (L) Merril*).

Nama penulis : FARIDA WAHYU NINGTYAS

telah diterima sebagai salah satu artikel yang akan dimuat dalam jurnal:

AMERTA NUTRITION, Pada Volume 1 Nomor 2 , Juni 2017

Surabaya, 28 Juli 2017

Pemimpin Redaksi

Trias Mahmudiono, S.KM, MPH(Nutr.), GCAS, PhD

RESEARCH STUDY

Open Access

Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Tanah (*Arachis hypogaea L.*) terhadap Daya Terima, Kadar Air, dan Kadar Protein Nugget Edamame (*Glycin max (L) Merrill*)***The Effect of Peanut Flour (*Arachis hypogaea L.*) Addition against The Acceptance, Water Level, and Protein Level of Edamame Nugget (*Glycin max (L) Merrill*)***Nevi Ruliyana Santi¹, Farida Wahyu Ningtyas^{1*}, Sulistiyani¹**ABSTRAK**

Latar Belakang: Kedelai edamame merupakan jenis kedelai di Kabupaten Jember yang jumlahnya melimpah, harganya murah, tetapi pengolahan dan pemanfaatannya masih kurang terutama dalam bentuk lauk.

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan tepung kacang tanah terhadap daya terima, kadar air, dan kadar protein nugget edamame.

Metode: Jenis penelitian termasuk quasi eksperimental menggunakan *posttest only control group design* dengan 4 taraf perlakuan: X_0 , X_1 , X_2 , dan X_3 (nugget edamame tanpa penambahan tepung kacang tanah (kontrol), dengan penambahan 10%, 20%, dan 30%) dan 16 unit percobaan. Semua taraf perlakuan akan dianalisis daya terima dengan form *Hedonic Scale Test* di Sekolah Menengah Pertama Islam Terpadu (SMPIT) Al Ghozali Jember, kadar air dengan metode destilasi dan kadar protein dengan uji Semi Mikro Kjeldahl di Laboratorium Analisis Pangan Politeknik Negeri Jember.

Hasil: Hasil penelitian menunjukkan penambahan tepung kacang tanah dapat meningkatkan daya terima (rasa, warna, dan tekstur), kadar air, dan kadar protein nugget edamame. Perlakuan yang paling disukai panelis dari aspek rasa adalah nugget edamame dengan penambahan tepung kacang tanah sebanyak 30 gram, dari aspek warna dan aroma adalah nugget edamame tanpa penambahan tepung kacang tanah, dan dari aspek tekstur adalah nugget edamame dengan penambahan 10 gram kacang tanah. Perlakuan dengan kadar air dan kadar protein tertinggi adalah nugget edamame dengan penambahan tepung kacang tanah sebanyak 30 gram.

Kesimpulan: Terdapat pengaruh penambahan tepung kacang tanah terhadap daya terima (rasa, warna, dan tekstur), kadar air, dan kadar protein nugget edamame.

Kata kunci: daya terima, kadar air, kadar protein, nugget edamame, tepung kacang tanah

