

ABSTRAK

Hera Helmi Rodliyah Achmad

Pengaruh Metode Pengolahan Perebusan dan Penggorengan Pada Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) Terhadap Kadar Asam Galat

Kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.) merupakan tanaman jenis kacang-kacangan yang termasuk dalam famili *leguminosa*. Kacang tanah sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, yang proses pengolahannya dengan cara direbus maupun digoreng. Kacang tanah banyak dikonsumsi karena kaya akan gizi dan kandungan fitokimia (seperti asam galat). Asam galat merupakan senyawa polifenol yang memiliki aktivitas antioksidan, antikanker dan anti inflamasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh metode pengolahan pada kacang tanah terhadap kadar asam galat. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah biji kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.) yang diambil di Kabupaten Batang. Pengujian kadar asam galat menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis pada panjang gelombang 267 nm. Kadar asam galat pada sampel kacang tanah mentah sebesar 1,88 gr/100 gr, kacang tanah rebus sebesar 1,32 gr/100 gr, dan kacang tanah goreng sebesar 1,55 gr/100 gr. Hasil analisa ANOVA satu arah pada metode pengolahan kacang tanah terhadap kadar asam galat menunjukkan bahwa nilai P sebesar 0,000 dimana hasil tersebut $< 0,05$, yang menandakan ada perbedaan kadar asam galat pada metode pengolahan kacang tanah. Hasil uji tukey menyatakan bahwa ada perbedaan kadar asam galat pada setiap perlakuan.

Kesimpulan : Hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa metode pengolahan perebusan dan penggorengan berpengaruh signifikan terhadap kadar asam galat.

Kata Kunci : asam galat, spektrofotometri UV-Vis, kacang tanah, metode pengolahan