

## ABSTRACT

**Nurlita Oktavia.** B. 1710847. Comparison of Cashew Nuts (*Anacardium occidentale*) and Galendo on Chemical and Sensory Tests on Enting-Enting. Supervised by Lia Amalia and M. Fakhri Kurniawan.

Enting-enting is a typical food of Central Java which is made from a mixture of roasted groundnuts with sugar. Enting-enting is generally using groundnuts, in this research was replaced by using cashews with the addition of galendo. Galendo is a food made from coconut milk which is processed and compacted through several manufacturing processes. This research aimed to analyze the effect of cashew nuts and galendo comparison on the chemical quality and hedonic test of enting-enting, and determined the comparison of selected cashews and galendo based on chemical tests and enting-enting's preference value. This study used a Completely Randomized Design (CRD) one factor. The factor tested was the comparison of cashews and galendo with three treatment levels (80:20, 65:35, and 50:50). The variables observed in this research included chemical and sensory tests. The chemical test consisted of water content, ash content, protein content, fat content, and carbohydrate content. The sensory quality consisted of color, aroma, taste, and texture. The selected product was enting-enting with a comparison of 80% cashews and 20% galendo had a water content  $3.34 \pm 0,01\%$ , ash content  $3.48 \pm 0,01\%$ , protein content  $14.38 \pm 0,03\%$ , fat content  $19.64 \pm 0,33\%$ , and carbohydrate content  $59.18 \pm 0,32\%$  with the results quality test on color parameters  $8.23 \pm 0,5$  (towards very bright), aroma  $7.74 \pm 0,5$  (towards a distinctive galendo smell), taste  $7.70 \pm 0,5$  (towards very sweet), and texture  $8.29 \pm 0,3$  (towards very savory) and the results of the hedonic test towards very liking, namely color (score  $8.33 \pm 0,5$ ), taste (score  $8.02 \pm 0,8$ ), and texture (score  $8.47 \pm 0,5$ ), and aroma towards liking (score  $7.86 \pm 0,6$ ).

Keywords: enting-enting, cashew nuts, galendo

## ABSTRAK

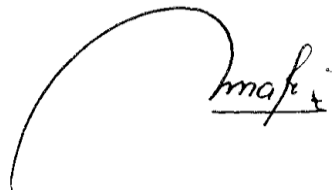
**Nurlita Oktavia.** B. 1710847. Perbandingan Kacang Mete (*Anacardium occidentale*) dan Galendo Terhadap Mutu Kimia dan Sensori Enting-Enting. Di bawah bimbingan Lia Amalia dan M. Fakhri Kurniawan.

Enting-enting merupakan camilan daerah Jawa Tengah yang terbuat dari kacang tanah dengan gula pasir. Enting-enting yang pada umumnya menggunakan kacang tanah pada penelitian ini diganti dengan menggunakan kacang mete dengan penambahan galendo. Galendo merupakan hasil samping dari pembuatan minyak kelapa yang diolah dan dipadatkan melalui beberapa proses pembuatan. Penelitian ini bertujuan menganalisis pengaruh perbandingan kacang mete dan galendo terhadap mutu kimia dan hedonik enting-enting, serta menentukan perbandingan kacang mete dan galendo terpilih berdasarkan uji kimia dan nilai kesukaan enting-enting. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor, yaitu perbandingan kacang mete dan galendo dengan tiga taraf perlakuan (80:20, 65:35, dan 50:50). Variabel yang diamati pada penelitian ini mencakup uji kimia, mutu sensori, dan sensori. Uji kimia terdiri atas kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan kadar karbohidrat. Uji sensori terdiri atas warna, aroma, rasa, dan tekstur. Produk terpilih yaitu enting-enting dengan perbandingan 80% kacang mete dan 20% galendo memiliki kadar air  $3,34 \pm 0,01\%$ , kadar abu  $3,48 \pm 0,01\%$ , kadar protein  $14,38 \pm 0,03\%$ , kadar lemak  $19,64 \pm 0,33\%$ , dan kadar karbohidrat  $59,18 \pm 0,32\%$  dengan nilai uji mutu pada parameter warna  $8,23 \pm 0,5$  (ke arah sangat cerah), aroma  $7,74 \pm 0,5$  (ke arah berbau khas galendo), rasa  $7,70 \pm 0,5$  (ke arah sangat manis), dan tekstur  $8,29 \pm 0,3$  (ke arah sangat gurih) dengan nilai kesukaan maksimum ke arah sangat suka pada parameter warna (skor  $8,33 \pm 0,5$ ), rasa (skor  $8,02 \pm 0,8$ ), dan tekstur (skor  $8,47 \pm 0,5$ ), serta aroma ke arah suka (skor  $7,86 \pm 0,6$ ).

Kata kunci: enting-enting, kacang mete, galendo

Judul : Perbandingan Kacang Mete (*Anacardium occidentale*) dan Galendo terhadap Mutu Kimia dan Sensori Enting-enting.  
Nama : Nurlita Oktavia  
NIM : B. 1710847  
Program Studi : Teknologi Pangan  
Jurusan : Teknologi Pangan dan Gizi  
Fakultas : Ilmu Pangan Halal

Disetujui,



Lia Amalia, S.S., ST., M.T.

Pembimbing Utama



M. Fakhri Kurniawan, S.Si., M.Si.

Pembimbing Pendamping

Disahkan Oleh,

Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal

Universitas Djuanda Bogor

H. Amar Ma'ruf, Ir., M.Si.

NPP 213 870 080

Tanggal Lulus:

## SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini:

Nama : Nurlita Oktavia  
Nomor Induk Mahasiswa (NIM) : B. 1710847  
Program Studi : Teknologi Pangan  
Fakultas : Ilmu Pangan Halal  
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi  
Alamat : Jalan Lembursitu No. 62 Ciamis

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi dengan judul “**Perbandingan Kacang Mete (*Anacardium occidentale*) dan Galendo Terhadap Mutu Kimia dan Sensori Enting-Enting**” benar-benar hasil **karya saya sendiri** dan belum pernah diajukan sebagai karya ilmiah pada perguruan tinggi atau lembaga mana pun. Sumber referensi dari hasil kutipan karya penulis lain dilakukan dengan benar dan disebutkan dalam teks dan daftar pustaka.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dibuat di : Bogor

Pada tanggal : 31 Juli 2021

Yang membuat pernyataan

Nurlita Oktavia

**SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH UNTUK  
KEPENTINGAN PENGEMBANGAN ILMU PENGETAHUAN  
(AKADEMIS)**

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini:

Nama Lengkap : Nurlita Oktavia  
Tempat Tanggal Lahir : Ciamis, 24 Oktober 1995  
Nomor KTP (NIK) : 3207016410950001  
Nomor Induk Mahasiswa (NIM) : B. 1710847  
Program Studi : Teknologi Pangan  
Fakultas : Ilmu Pangan Halal  
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi

Untuk pengembangan ilmu pengetahuan, maka saya **menyetujui** untuk memberikan kepada Universitas Djuanda Bogor **Hak Bebas Royalti Non-eksklusif** beserta perangkat yang ada (jika diperlukan) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

**“Perbandingan Kacang Mete (*Anacardium occidentale*) dan Galendo  
Terhadap Mutu Kimia dan Sensori Enting-Enting”**

Dengan pemberian Hak Bebas Royalti Non-eksklusif ini, maka Universitas Djuanda Bogor berhak menyimpan mengalih media (atau dalam bentuk lainnya), mengelola dalam bentuk pangkalan data, merawat dan mempublikasikan skripsi **tanpa izin saya**, dan tetap mencantumkan nama saya dan pembimbing skripsi tersebut.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, tanpa ada tekanan dari pihak manapun juga. Terima kasih.

Dibuat di : Bogor

Pada tanggal : 31 Juli 2021

Yang membuat pernyataan

(Nurlita Oktavia)

## PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT berkat rahmat, petunjuk, dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan penelitian yang berjudul **“Perbandingan Kacang Mete (*Anacardium occidentale*) dan Galendo Terhadap Mutu Kimia dan Sensori Enting-Enting”**. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Amar Ma'ruf, Ir., M.Si. selaku Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor.
2. Ibu Lia Amalia, S.S.,ST. M.T. sebagai dosen pembimbing utama yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan pengarahan serta masukan kepada penulis dalam pelaksanaan penelitian skripsi ini.
3. Bapak M. Fakhri Kurniawan, S.Si., M.Si. sebagai dosen pembimbing pendamping yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan pengarahan serta masukan kepada penulis dalam pelaksanaan penelitian skripsi ini.

Terima kasih atas segala bimbingan, arahan, kesabaran, dan pengorbanan yang diberikan kepada penulis dalam menyusun skripsi ini. Semoga skripsi yang penulis susun ini bermanfaat khususnya bagi penulis sendiri dan bagi semua pihak dan memerlukan informasi dalam skripsi ini.

Bogor, Juli 2021

Penulis

## UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur penulis panjatkan Tuhan Yang Maha Esa atas karunia yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi ini. Penelitian skripsi ini telah terselesaikan, penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tidak akan dapat diselesaikan tanpa bantuan, dukungan, dan doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi yang telah memberikan ilmu dan panutan kepada penulis.
2. Ibu Erna Puspasari, M. Si. yang telah meluangkan waktu untuk menguji sidang skripsi dan memberikan arahan serta masukan kepada penulis.
3. Kedua orang tua dan adik tercinta yang telah memberikan motivasi serta doa yang tulus kepada penulis.
4. Teman-teman angkatan 2017 Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda, khususnya teman seperjuangan AKA BOGOR.

Penulis laporan skripsi ini masih membutuhkan kritik dan saran yang sangat membangun dari semua pihak demi kebaikan di masa yang mendatang. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis sendiri dan bagi semua pihak yang memerlukan informasi dalam skripsi ini

Bogor, Juli 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar belakang.....	1
B. Tujuan penelitian.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
A. Tanaman Kacang Mete.....	3
B. Kacang Mete.....	4
C. Galendo.....	6
D. Enting-enting.....	7
III. METODE PENELITIAN.....	9
A. Bahan dan Alat Penelitian.....	9
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	9
C. Metode penelitian.....	9
D. Rancangan percobaan.....	12
E. Analisis Sifat Kimia dan organoleptik.....	12
F. Analisis Data.....	15
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	16
A. Karakteristik Kimia Enting-enting.....	16
B. Karakteristik Uji Mutu Enting-enting.....	20
C. Karakteristik Uji Hedonik Enting-enting.....	23
D. Penentuan Enting-enting Terpilih.....	25
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	28
A. Kesimpulan.....	28
B. Saran.....	28
DAFTAR PUSTAKA.....	29
LAMPIRAN.....	32



## DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Kandungan asam lemak kacang mete.....	4
2. Kandungan gizi kacang mete mentah.....	5
3. Komposisi asam amino dari kacang mete.....	5
4. Kandungan mineral pada galendo.....	7
5. Syarat mutu enting-enting kacang gepuk.....	8
6. Komposisi bahan pembuatan enting-enting.....	11
7. Data hasil analisis kimia enting-enting.....	16
8. Data hasil uji mutu sensori enting-enting.....	21
9. Data hasil uji hedonik enting-enting.....	24
10. Hasil pengujian produk enting-enting terpilih.....	26

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Lapisan kacang mete.....	3
2. Galendo.....	6
3. Diagram alir pembuatan enting-enting.....	11
4. Sampel uji mutu sensori dan hedonik enting-enting.....	21

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Form uji mutu sensori enting-enting.....	33
2. Form uji hedonik.....	34
3. Hasil analisis kimia.....	35
4. Hasil analisis mutu sensori.....	38