

DAFTAR PUSTAKA

- Abitogu, A. 2009. Physicochemical parameters and fatty acid composition of cashew nut (*Anacardium occidentale*) oil. *Journal of Chemical Research* 7(2):190–199.
- Alasavar, C. and Shahidi, F. 2009. *Tree Nuts: Composition, Phytochemicals, and Health Effects*. CRC Press, Boca Raton.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1997. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Association of Official Analytical Chemist, Washington.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Association of Official Analytical Chemist, Washington.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang-kacangan dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Bawalan, D. and Chapman, K. R. 2006. *Virgin Coconut Oil*. FAO Regional Office, Bangkok.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1996. SNI 01-4034-1996 tentang Syarat Mutu Enting-enting Gepuk. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI-2346-2006 tentang Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1979. *Daftar Komposisi Kimia Bahan Makanan*. Bhatara Karya Aksara, Jakarta.
- Duke, J.A. 2001. *Handbook of Nuts*. CRC Press, Boca Raton.
- Ismayasari, Agtiawati A., Wahyuningsih, dan Octavianti P., 2014. Studi eksperimen pembuatan enting-enting dengan bahan dasar kedelai sebagai bahan pengganti kacang tanah. *Jurnal FSCEJ* 3(1):56–65.
- [ITIS] Integrated Taxonomic Information System. 2011. Taxonomic Hierarchy: *Anacardium occidentale*. Tersedia pada: <https://www.itis.gov>. [24 Februari 2021].
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan:Komponen Makro*. Dian Rakyat, Jakarta.

- Kurniawan, E. 2004. Pengaruh Kombinasi Perendaman Kacang Tanah dalam Suspensi (*Lactobacillus plantarum* kik) dan Proses Penyangaian terhadap Pertumbuhan (*Aspergillus flavus*) dan Kandungan Aflatoksin B₁ pada Pengolahan Enting-enting [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Martini, S. A., Lindawati, A. A., Oka, I. A., Utami, dan Kartini. 2010. Peningkatan teknik pengolahan buah kelapa menjadi minyak goreng bermutu (VCO) melalui proses fermentasi. *Jurnal Udayana Mengabdi* 9(2):108-110.
- Moehyl. 1992. *Penyelenggara Makanan dan Jasa Boga*. Bharata, Jakarta.
- Purwati E., Husmaini, Syukur S., & Hidayat Z. 2006. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari Blondo *Virgin Coconut Oil* Efektif sebagai Probiotik. Prosiding Badan Kerjasama Universitas Wilayah 3, Jambi.
- Reza, M. 2013. Kandungan Gizi dan Manfaat Kacang Mete. Tersedia pada: <http://kesehatan.kompasiana.com/makanan/2013/10/16/kandungan-gizi-dan-manfaat-kacang-mete-601867.html>. [24 Februari 2021].
- Riyatin, U., Inayah L., Zakaria A., dan Wibowo A. 1999. Pembuatan kacang mete rendah lemak tinggi protein. *Jurnal Buletin Penalaran Mahasiswa* 6(2):18–25.
- Soekarto, S. 2002. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Sudarmadji S., Suhardi, & Bambang H. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sudarmadji S., 2003. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Suprapti, L. 2004. *Dasar-dasar Teknologi Pangan*. Penerbit Vidi Ariesta, Surabaya.
- Winarno, F. G., 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winata, V. J. 2015. Kualitas Biskuit dengan Kombinasi Tepung Kacang Mete (*Anacardium occidentale L.*) dan Tepung Kulit Singkong (*Manihot*

esculenta) [Skripsi]. Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.

Yuliani. 2006. Kandungan protein krim kelapa yang diperoleh dari pengendapan menggunakan kalsium sulfat. *Teknologi Pertanian* 2(1):7–12.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Form Uji Mutu Sensori

Uji Mutu Sensori

Nama panelis :
Tanggal pengujian :
Jenis contoh uji : Enting-enting kacang mete dan galendo
Instruksi : Berikan tanda garis vertikal atau tanda silang pada garis horizontal dengan skala 0–10 cm tersebut.

Sampel A1

Warna

Tidak cerah

Sangat cerah

Aroma

Tidak berbau khas galendo

Sangat berbau khas galendo

Rasa

Tidak manis

Sangat manis khas galendo

Tekstur

Tidak renyah

Sangat renyah

Sampel A2

Warna

Tidak cerah

Sangat cerah

Aroma

Tidak berbau khas galendo

Sangat berbau khas galendo

Rasa

Tidak manis

Sangat manis khas galendo

Tekstur

Tidak renyah

Sangat renyah

Sampel A3

Warna

Tidak cerah

Sangat cerah

Aroma

Tidak berbau khas galendo

Sangat berbau khas galendo

Rasa

Tidak manis

Sangat manis khas galendo

Tekstur

Tidak renyah

Sangat renyah

Lampiran 2. Form Uji Organoleptik Hedonik

Uji Hedonik

Nama panelis :
Tanggal pengujian :
Jenis contoh uji : Enting-enting kacang mete
Instruksi : Berikan tanda garis vertikal atau tanda silang pada garis horizontal dengan skala 0–10 cm tersebut. Ujung kiri garis horizontal (0 cm) adalah sangat tidak suka dan ujung kanan (10 cm) adalah sangat suka.

Sampel A1

Warna _____

Aroma _____

Rasa _____

Tekstur _____

Sampel A2

Warna _____

Aroma _____

Rasa _____

Tekstur _____

Sampel A3

Warna _____

Aroma _____

Rasa _____

Tekstur _____

Lampiran 3. Hasil Analisis Kimia

Perbanding		Kadar air (%)	Kadar abu (%)	Kadar protein (%)	Kadar lemak (%)	Kadar karbohidrat (%)
A1	1	3,34	3,47	14,36	19,97	58,86
	2	3,35	3,46	14,41	19,30	59,49
A2	1	3,60	3,65	15,76	20,06	56,93
	2	3,69	3,63	15,58	20,08	57,00
A3	1	3,98	4,23	17,15	21,36	53,28
	2	4,09	2,25	17,04	21,53	53,09

Contoh perhitungan Kadar Lemak A1.1

$$\begin{aligned}
 \text{Kadar karbohidrat} &= 100 - \% (\text{kadar air} + \text{kadar abu} + \text{kadar protein} + \\
 &\quad \text{kadar lemak}) \\
 &= 100 - \% (3,34 + 3,47 + 14,36 + 19,97) \\
 &= 58,86\%
 \end{aligned}$$

Hasil uji ANOVA pada parameter kadar air

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.479	2	.239	70.759	.003
Within Groups	.010	3	.003		
Total	.489	5			

Hasil uji duncan parameter kadar air

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
1	2	3.3450		
2	2		3.6450	
3	2			4.0350
Sig.		1.000	1.000	1.000

Hasil uji ANOVA pada parameter kadar abu

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.655	2	.328	3.932E3	.000
Within Groups	.000	3	.000		
Total	.656	5			

Hasil uji duncan pada parameter kadar abu

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
1	2	3.4650		
2	2		3.6500	
3	2			4.2400
Sig.		1.000	1.000	1.000

Hasil uji ANOVA pada parameter kadar protein

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	7.351	2	3.675	469.189	.000
Within Groups	.023	3	.008		
Total	7.374	5			

Hasil uji duncan pada parameter kadar protein

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
1	2	14.3850		
2	2		15.6700	
3	2			17.0950
Sig.		1.000	1.000	1.000

Hasil uji ANOVA pada parameter kadar lemak

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3.571	2	1.785	22.400	.016
Within Groups	.239	3	.080		
Total	3.810	5			

Hasil uji duncan pada parameter kadar lemak

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
1	2	19.6350	
2	2	20.0700	
3	2		21.4450
Sig.		.221	1.000

Hasil uji ANOVA pada parameter kadar karbohidrat

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	36.702	2	18.351	251.439	.000
Within Groups	.219	3	.073		
Total	36.921	5			

Hasil uji duncan pada parameter kadar karbohidrat

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
3	2	53.1850		
2	2		56.9650	
1	2			59.1750
Sig.		1.000	1.000	1.000

Lampiran 4. Hasil Analisis Uji Mutu Sensori

Tabulasi data sensori

NO	Nama Panelis	A1				A2				A3			
		W	A	R	T	W	A	R	T	W	A	R	T
1	Elvina	8,2	6,8	6,5	8,0	7,5	7,0	7,0	7,0	7,0	8,0	8,0	6,5
2	Benita	8,0	7,2	7,7	8,1	8,0	7,3	7,7	7,9	7,5	7,6	8,0	7,7
3	Purna	8,3	8,1	8,0	8,7	8,0	8,2	8,2	8,5	7,7	8,5	8,3	8,0
4	Arofah	7,5	8,2	8,4	8,5	7,5	8,5	8,4	8,3	7,0	8,5	8,5	7,9
5	Nafisa	8,1	7,5	7,5	8,3	8,0	8,0	7,9	8,1	7,6	8,0	8,2	7,8
6	Wifa	8,9	7,6	8,0	7,9	8,5	8,0	8,3	7,6	8,0	8,2	8,8	7,3
7	Fadill	7,7	8,3	8,0	7,8	7,6	8,3	8,1	7,6	7,4	8,5	8,5	7,2
8	Deden	7,9	7,9	7,6	8,7	7,9	8,0	8,3	8,3	7,7	8,0	8,9	8,0
9	Dinda	9,0	8,1	7,6	8,3	8,7	8,5	8,5	8,1	8,5	8,3	8,7	7,7
10	Nurul	8,7	7,7	7,7	8,6	8,5	7,9	8,0	8,1	8,3	7,9	8,4	7,8
Jumlah		82,3	77,4	82,3	77,0	80,2	79,7	80,4	79,5	76,7	81,5	77,0	82,3
Rata-rata		8,23	7,74	8,23	7,70	8,02	7,97	8,04	7,95	7,67	8,15	7,70	8,23
Std deviasi		0,5	0,5	0,8	0,5	0,4	0,5	0,4	0,4	0,5	0,3	0,5	0,8

Keterangan:

W = warna

A = aroma

R = rasa

T = tekstur

Hasil uji ANOVA pada parameter warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.601	2	.800	3.532	.043
Within Groups	6.118	27	.227		
Total	7.719	29			

Hasil uji duncan pada parameter warna

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
3	10	7.670	
2	10	8.020	8.020
1	10		8.230
Sig.		.112	.333

Hasil uji ANOVA pada parameter aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.845	2	.422	2.276	.122
Within Groups	5.010	27	.186		
Total	5.855	29			

Hasil uji duncan pada parameter aroma

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
1	10	7.740
2	10	7.970
3	10	8.150
Sig.		.053

Hasil uji ANOVA pada parameter rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.669	2	1.334	7.405	.003
Within Groups	4.865	27	.180		
Total	7.534	29			

Hasil uji duncan pada parameter rasa

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
1	10	7.700	
2	10	8.040	
3	10		8.430
Sig.		.085	1.000

Hasil uji ANOVA pada parameter tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.451	2	1.225	7.005	.004
Within Groups	4.723	27	.175		
Total	7.174	29			

Hasil uji duncan pada parameter tekstur

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
3	10	7.590	
2	10	7.950	7.950
1	10		8.290
Sig.		.065	.080

Lampiran 5. Hasil Analisis Uji Hedonik

Tabulasi data sensori

NO	Nama Panelis	A1				A2				A3			
		W	A	R	T	W	A	R	T	W	A	R	T
1	Elvina	8,5	8,4	8,1	8,6	7,7	7,5	8,0	7,9	7,3	8,5	6,6	6,0
2	Benita	9,2	8,6	8,6	9,3	8,4	8,5	8,5	7,0	7,1	7,0	7,0	5,4
3	Purna	8,1	7,7	8,1	8,5	7,7	8,3	7,0	7,5	7,4	8,3	7,1	7,0
4	Arofah	8,6	7,2	9,1	9,0	7,6	7,6	9,2	7,0	6,4	7,4	9,0	5,0
5	Nafisa	9,0	9,0	8,9	9,0	8,4	8,9	8,0	7,4	7,6	9,3	7,0	6,1
6	Wifa	8,4	7,2	8,0	8,5	7,8	8,1	6,6	6,5	7,8	8,0	7,1	6,3
7	Fadill	7,8	7,7	6,7	7,7	7,7	7,8	6,5	6,6	7,8	8,0	6,9	6,0
8	Deden	8,0	7,8	7,7	7,7	8,0	8,1	6,7	7,0	7,1	8,1	7,1	5,2
9	Dinda	8,0	7,9	8,3	7,9	7,0	7,5	7,5	6,6	6,0	6,6	6,0	5,3
10	Nurul	7,7	7,1	6,7	8,5	6,5	7,6	6,1	6,9	6,0	7,0	5,4	5,5
Jumlah		83,3	78,6	80,2	84,7	76,8	79,9	74,1	70,4	70,5	78,2	69,2	57,8
Rata-rata		8,3	7,9	8,0	8,5	7,7	8,0	7,4	7,0	7,1	7,8	6,9	5,8
Std deviasi		0,5	0,6	0,8	0,5	0,5	0,5	0,9	0,4	0,7	0,8	0,9	0,6

Keterangan:

W = warna

A = aroma

R = rasa

T = tekstur

Hasil uji ANOVA pada parameter warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	8.193	2	4.096	11.615	.000
Within Groups	9.522	27	.353		
Total	17.715	29			

Hasil uji duncan pada parameter warna

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
3	10	7.050		

Perlak	N	Subset for alpha = 0.05		
2	10		7.680	
1	10			8.330
Sig.		1.000	1.000	1.000

Hasil uji ANOVA pada parameter aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.008	2	.004	.007	.993
Within Groups	14.904	27	.552		
Total	14.912	29			

Hasil uji duncan pada parameter aroma

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	
3	10	7.820	
2	10	7.840	
1	10	7.860	
Sig.		.911	

Hasil uji ANOVA pada parameter rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	6.074	2	3.037	3.625	.040
Within Groups	22.621	27	.838		
Total	28.695	29			

Hasil uji duncan pada parameter rasa

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
3	10	6.920	
2	10	7.410	7.410
1	10		8.020

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
Sig.		.242	.148

Hasil uji ANOVA pada parameter tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	36.229	2	18.114	61.746	.000
Within Groups	7.921	27	.293		
Total	44.150	29			

Hasil uji duncan pada parameter tekstur

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
3	10	5.780		
2	10		7.040	
1	10			8.470
Sig.		1.000	1.000	1.000