

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b>		
	<b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>LAB SHEET PRAKTIKUM</b>		
	<b>TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN</b>		
No. LST/BOG/6208/2016	Revisi : 00	Tgl. 1 Sept 2016	Hal 1 dari 5
Semester V	<b>PEMBUATAN KACANG DISKO</b>		200 menit

**1. Kompetensi:**

Mempraktikkan Pengawetan Kacang-kacangan

**2. Sub Kompetensi:**

Pembuatan Kacang Disko

**3. Dasar Teori:**

Kacang disko adalah makanan khas dari daerah Bali dan Makasar. Kacang disko merupakan salah satu cemilan yang sering disajikan pada saat berkumpul bersama keluarga. Rasa dari kacang disko ini gurih dan pedas. Permukaan kacang disko tidak beraturan.

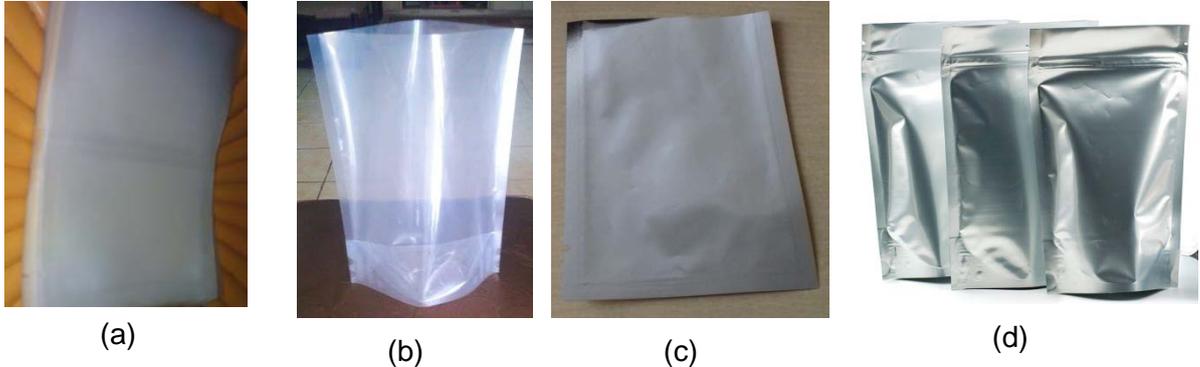
Bahan utama kacang disko adalah kacang tanah tanpa kulit (kacang tanah wose), tepung terigu, tepung maizena, telur, bawang putih, cabai merah, gula pasir, dan garam. Untuk mendapatkan hasil terbaik, kacang harus dipilih yang berkualitas baik.

Kegagalan yang sering dialami saat mengoreng kacang disko adalah: 1) kacang masih mentah saat tepung sudah berwarna kecoklatan, 2) kacang sudah matang tetapi balutan tepung gosong. Untuk mengatasi hal tersebut, kacang tanah perlu dioven atau disangrai terlebih dahulu, sebelum dicampur dengan bumbu pembalut.

Pengemasan kacang disko bisa dilakukan menggunakan kemasan yang terbuat dari plastik, aluminium foil maupun kombinasi aluminium foil dan plastik. Bentuk kemasan juga bisa bervariasi, seperti kantong atau *pouch*. Proses *sealing* kemasan dapat dilakukan dengan *hand sealer* atau *semi-automatic sealer*. Ketebalan *sealing* dengan *hand sealer* adalah 2 mm, sedangkan dengan *semi-automatic sealer* sekitar 5-6 mm. Oleh karena itu, *sealing* kemasan menggunakan *semi-automatic sealer* akan menghasilkan produk dengan umur simpan yang lebih lama. Contoh kemasan dan *sealer* dapat dilihat pada Gambar 17 dan 18.

Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni
---	--	---

	<b>FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>			
	<b>LAB SHEET PRAKTIKUM TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN</b>			
	No. LST/BOG/6208/2016	Revisi : 00	Tgl. 1 Sept 2016	Hal 2 dari 5
	Semester V	<b>PEMBUATAN KACANG DISKO</b>		200 menit



Gambar 17. Contoh Kemasan Kantong Plastik (a), Pouch Plastik (b), Kantong Aluminium Foil (c), Pouch Aluminium Foil (d)



Gambar 18. *Hand Sealer* (kiri) dan *Semi-Automatic Sealer* (kanan)

#### 4. Alat/ Instrumen/ Aparatus/ Bahan:

**Alat:** Timbangan, baskom, peniris, *mixer*, cobek dan munthu, ayakan, wajan penggorengan, pengaduk, kompor dan *sealer*.

#### **Instrumen:**

1. Hitung rendemen kacang disko.

$$\text{Rendemen} = \frac{\text{berat produk}}{\text{berat bahan baku utama}} \times 100\%$$

$$\text{Rendemen} = \frac{\text{berat kacang disko}}{\text{berat kacang tanah}} \times 100\%$$

2. Lakukan uji organoleptik terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur (kekentalan) sari kedelai sebelum dan sesudah disimpan.

Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni
---	--	---

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b>		
	<b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>LAB SHEET PRAKTIKUM</b>		
	<b>TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN</b>		
No. LST/BOG/6208/2016	Revisi : 00	Tgl. 1 Sept 2016	Hal 3 dari 5
Semester V	<b>PEMBUATAN KACANG DISKO</b>		200 menit

Pengamatan	Lama Penyimpanan		
	Minggu ke-0	Minggu ke-1	Minggu ke-2
Warna			
Rasa			
Aroma			
Tekstur			

**Bahan:** Kacang tanah wose putih, tepung terigu, tepung maizena, telur, gula pasir, cabai merah, bawang putih, daun jeruk, garam, minyak, kemasan dan label

#### 5. Keselamatan Kerja:

- 1) Gunakan pakaian kerja di Laboratorium
- 2) Pakai sepatu hak rendah
- 3) Patuhi tata tertib di Laboratorium

#### 6. Langkah Kerja:

- 1) Melakukan persiapan dasar: menyiapkan bahan dan menyiapkan alat
- 2) Melakukan proses pembuatan kacang disko:
  - a) Penyortiran kacang
  - b) Sangrai
  - c) Pembuatan adonan
  - d) Pencampuran
  - e) Penggorengan
- 3) Melakukan pengemasan atau penyajian
- 4) Melakukan uji organoleptik.
- 5) Membersihkan peralatan dan tempat kerja.

#### 7. Bahan Diskusi:

- 1) Jelaskan prinsip pengawetan kacang disko!
- 2) Kapan waktu kadaluarsa kacang disko?

Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni
---	--	---

	<b>FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>			
	<b>LAB SHEET PRAKTIKUM TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN</b>			
	No. LST/BOG/6208/2016	Revisi : 00	Tgl. 1 Sept 2016	Hal 4 dari 5
	Semester V	<b>PEMBUATAN KACANG DISKO</b>		200 menit

## 8. Lampiran:

### Resep

#### Kacang Disko

#### Bahan:

- 500 gram kacang tanah wose putih
- 100 gram tepung terigu
- 75 gram tepung maizena
- 2 butir putih telur
- 25 gram gula pasir
- 30 gram cabai merah
- 5 butir bawang putih
- Daun jeruk secukupnya
- Garam secukupnya
- 1 liter minyak goreng

#### Cara Pembuatan:

1. Sortir kacang yang bagus. Kacang yang kurang bagus disingkirkan.
2. Cuci kacang terpilih. Tiriskan.
3. Sangrai kacang tanah.
4. Buat adonan dengan mengocok putih telur hingga kaku.
5. Haluskan bawang putih, cabai dan garam. Tambahkan gula pasir.
6. Campur kocokan putih telur dan bumbu.
7. Campur tepung terigu dan tepung maizena
8. Masukkan kacang dalam adonan putih telur dan bumbu. Pastikan kacang terbalut dengan bumbu.
9. Ayak campuran tepung terigu dan tepung maizena di atas adonan kacang.
10. Campur hingga rata.
11. Goreng hingga kering. Sebelum diangkat, masukkan potongan daun jeruk.
12. Angkat dan tiriskan.

Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni
---	--	---



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**LAB SHEET PRAKTIKUM  
TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN**

No. LST/BOG/6208/2016	Revisi : 00	Tgl. 1 Sept 2016	Hal 5 dari 5
Semester V	<b>PEMBUATAN KACANG DISKO</b>		200 menit

13. Kemas dengan menggunakan kemasan plastik, aluminium foil, *pouch* plastik atau *pouch* aluminium foil.
14. *Seal* dengan *hand sealer* atau *semi automatic sealer*.
15. Tempelkan label kemasan.



Gambar 19. Kacang Disko

Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni
---	--	---