

# FORMULASI TAHU KACANG TANAH SEBAGAI MAKANAN ALTERNATIF PENURUN RISIKO PENYAKIT JANTUNG

Oleh :

Umi Chabibatul Muawanah

## ABSTRAK

**Latar Belakang:** Penyakit kardiovaskuler adalah penyakit yang disebabkan gangguan fungsi jantung dan pembuluh darah. Faktor terjadinya penyakit jantung koroner akibat penimbunan plak lipida dalam dinding arteri menyebabkan penyempitan pembuluh darah (arteriosklerosis). Kacang tanah merupakan salah satu tanaman yang mengandung resveratrol yang berperan menghambat akumulasi lipid, sehingga mampu menurunkan risiko penyakit jantung. **Tujuan:** Penelitian ini bertujuan untuk menetapkan formulasi tahu kacang tanah yang baik sebagai makanan alternatif penurun risiko penyakit jantung. **Metode Penelitian:** Jenis penelitian ini adalah *Pre-experimental* dengan menggunakan 3 formulasi tahu kacang tanah dengan perbandingan kacang kedelai dan kacang tanah yang berbeda ( 1:2, 1:1, 2:1). Uji Organoleptik dilakukan dengan panelis sebanyak 25 orang kategori agak terlatih. Teknis analisis yang digunakan yaitu *Kruskal Wallis* untuk mengetahui adanya perbedaan daya terima terhadap tahu kacang tanah antar perlakuan. **Hasil:** Hasil daya terima dengan menggunakan uji organoleptik pada formulasi 1 : 2 dan 1 : 1 menghasilkan tahu yang lembut dan formulasi 2 : 1 menghasilkan tahu yang lebih padat, yang paling disukai para panelis yaitu formulasi 1:1. Hasil penelitian menggunakan uji *kruskal wallis* indikator warna 0,935, rasa 0,050, aroma 0,425 dan tekstur 0,045. Artinya ada perbedaan rasa dan tekstur, tidak ada perbedaan warna dan aroma pada 3 formulasi tahu kacang tanah. **Simpulan:** Dari ketiga formulasi hasil uji daya terima para panelis yang paling disukai yaitu formulasi kode NIU dengan rerata nilai 3,43. Namun, tahu kacang tanah nigrarin ini tidak memiliki umur simpan yang lama.

---

*Kata Kunci : Daya Terima, Kacang Tanah, Tahu.*

# FORMULATION OF PEANUT TOFU AS AN ALTERNATIVE FOOD TO REDUCE THE RISK OF HEART DISEASE

By :

Umi Chabibatul Muawanah

## ABSTRACT

**Background:** Cardiovascular disease is a disease caused by impaired heart and blood vessel function. Factors in the occurrence of coronary heart disease due to accumulation of lipid plaque in the arterial wall causes narrowing of the arteries (atherosclerosis). Peanuts are one of the plants that contain resveratrol which plays a role in inhibiting lipid accumulation, so as to reduce the risk of heart disease. **Aim:** This research aims to determine the formulation of peanut tofu which is good as an alternative food to reduce the risk of heart disease. **Research Method:** The type of this research is Pre-experimental using 3 formula of peanut tofu with different ratio of soybeans and peanuts (1: 2, 1: 1, 2: 1). Organoleptic tests were conducted with panelists of 25 people with somewhat trained categories. The technical analysis used was statistical analysis using Kruskal Wallis to determine the difference in acceptance of peanut tofu between treatments. **Result:** The organoleptic test results in formulations 1: 2 and 1: 1 produce soft tofu and 2: 1 formulations which produce tofu more densely and among the three formulations of tofu peanuts most preferred by panelists is 1: 1. The result use kruskal wallis for indicators of color 0,935, taste 0,050, fragrant 0,425 and texture 0,045. That's mean there are differences in the taste and texture indicators but there are no differences in the color and fragrant indicators of three formulation. **Conclusion:** Of the three formulations that the most preferred acceptance formula by panelists was formula of the NIU code with an average score is 3,43. But, the formulation of nigrin peanut tofu do not have a long shelf life.

---

*Keywords: Acceptability, Peanuts, Tofu.*