

RINGKASAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan kunyit bubuk dan lama pemanasan terhadap karakteristik sensori keju oles kacang tanah. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan variasi konsentrasi kunyit bubuk (0,05%; 0,1%; 0,2%) dan lama pemanasan (10, 15, dan 20 menit). Parameter yang diuji meliputi warna, aroma, tekstur, rasa (*after taste*), kesukaan, dan daya oles menggunakan uji Friedman.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan kunyit bubuk dan lama pemanasan berpengaruh nyata terhadap warna, aroma, tekstur, *after taste*, dan daya oles, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan panelis. Perlakuan terbaik diperoleh pada kombinasi Konsentrasi Kunyit Bubuk 0,2% dan lama pemanasan 20 menit (K3P3) dengan karakteristik warna kuning pekat, tidak beraroma kacang tanah, tekstur lembut, rasa (*after taste*) yang disukai, serta daya oles yang baik. Keju oles kacang tanah berpotensi dikembangkan sebagai alternatif pangan nabati yang bergizi dan ekonomis.

Penggunaan kacang tanah sebagai bahan utama mendukung pemanfaatan pangan lokal dan dapat menjadi solusi alternatif bagi masyarakat yang memiliki intoleransi atau ingin mengurangi konsumsi protein nabati. Selain itu, penambahan kunyit bubuk tidak hanya berfungsi sebagai pewarna alami, tetapi juga meningkatkan nilai fungsional produk karena kandungan kurkumin yang bersifat antioksidan.

Kata kunci: Kacang Tanah, Karakteristik Sensori, Keju Oles, Kunyit Bubuk, Lama Pemanasan.

SUMMARY

This study aimed to determine the effect of turmeric powder addition and heating duration on the sensory characteristic of peanut spread cheese. The study used a factorial Completely Randomized Design (CRD) with variations in turmeric powder concentration (0,05%; 0,1%; 0,2%) and heating duration (10, 15, and 20 minutes). The parameters observed included color, aroma, texture, taste, preference, and spreadability using the Friedman test.

The results showed that the addition of turmeric powder and heating duration had a significant effect on color, aroma, texture, taste, and spreadability, but had no significant effect on panelists' overall preference. The best treatment was obtained in the combination 0,2% turmeric powder and 20 minutes heating duration (K3P3) with characteristics of deep yellow color, absence of peanut aroma, soft texture, desirable taste, and good spreadability. Peanut spread cheese has the potential to be developed as a nutritious and economic plant-based food alternative.

The use of peanuts as the main ingredient supports the utilization of local food resources and can serve as an alternative for people with lactose intolerance or those who wish to reduce animal-based food consumption. In addition, the addition of turmeric powder not only functions as a natural coloring agent but also enhances the functional value of the product due to the antioxidant properties of curcumin.

Keywords: *Heating-Duration, Peanut, Sensory-Characteristics, Spread-Cheese, Turmeric-Powder.*