

ABSTRAK

Kolesterol merupakan lemak di dalam darah yang berperan penting dalam menjaga fungsi tubuh. Namun kadar kolesterol dalam darah yang tinggi dapat menyebabkan aterosklerosis. Aterosklerosis tersebut mengakibatkan penyakit jantung koroner dan stroke. Salah satu limbah yang dapat dimanfaatkan sebagai penurun kolesterol adalah kulit kacang tanah. Kulit kacang tanah mengandung senyawa yang dapat menurunkan kadar kolesterol yaitu senyawa saponin, serat kasar (selulosa), luteolin dan fitosterol. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui cara membuat CRADICHI (Cracker D'Arachidi), mengetahui pengaruh CRADICHI (Cracker D'Arachidi) terhadap tingkat kolesterol (kadar FFA) yang diaplikasikan pada matriks minyak jelantah, dan mengetahui kualitas dari CRADICHI (Cracker D'Arachidi) terhadap standar nasional (SNI 01-2973-1992). Pendekatan yang digunakan pada penelitian ini adalah pendekatan kuantitatif dan kualitatif. Adapun prosedur dalam penelitian ini terbagi menjadi beberapa tahap antara lain yaitu prosedur penyortiran kualitas kulit kacang yang bagus, prosedur pembuatan serbuk kulit kacang, prosedur pembuatan CRADICHI (Cracker D'Arachidi), prosedur pengujian skrining fitokimia (kandungan serat kasar/selulosa dan saponin), prosedur pengujian kadar FFA (*Free Fatty Acid*) dalam minyak jelantah. Teknik analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah *Analysis of Variance* (Anova) dan uji lanjutan *Duncan*. Hasil penelitian ini menyatakan pemberian CRADICHI memberikan efektifitas pada penurun kolesterol yang diaplikasikan pada matriks minyak jelantah dengan sebesar 42%, dengan komposisi 2,5 gram serbuk CRADICHI, 5 menit pengadukan dan 1000 rpm kecepatan. CRADICHI telah memenuhi standar kualitas dari SNI 01-2973-1992, bahkan bisa berpotensi menjadi makanan diet lemak. Selain itu, berdasarkan hasil uji organoleptik/sensoris menunjukkan bahwa rata-rata kualitas produk CRADICHI adalah bagus dan banyak disukai oleh responden.

Kata Kunci: Kulit Kacang, Biskuit, Kolesterol, dan FFA (*Free Fatty Acid*).

ABSTRACT

Cholesterol is a fat in the blood that plays an important role in maintaining bodily functions. However, high levels of cholesterol in the blood can cause atherosclerosis. Atherosclerosis results in coronary heart disease and stroke. One of the wastes that can be used to lower cholesterol is peanut shells. Peanut shells contain compounds that can lower cholesterol levels, namely saponins, crude fiber (cellulose), luteolin and phytosterols. The purpose of this study was to determine how to make CRADICHI (Cracker D'Arachidi), determine the effect of CRADICHI (Cracker D'Arachidi) on cholesterol levels (FFA levels) applied to the used cooking oil matrix with titration method, and determine the quality of CRADICHI (Cracker D'Arachidi) against the national standard (SNI 01-2973-1992). The approach used in this research is quantitative and qualitative approaches. The procedure in this research is divided into several stages, including the good quality peanut shell quality sorting procedure, the peanut shell powder making procedure, the CRADICHI (Cracker D'Arachidi) manufacturing procedure, the phytochemical screening testing procedure (crude fiber/cellulose and saponin content), the procedure for testing the levels of FFA (Free Fatty Acid) in used cooking oil. The sample subject in this research was used cooking oil to be tested for FFA (Free Fatty Acid) levels, while the object of this research sample is the effect of CRADICHI on levels of FFA (Free Fatty Acid). The data analysis technique used in this research is Analysis of Variance (Anova) and Duncan's advanced test. The results of this study indicate that the provision of CRADICHI provides effectiveness in lowering cholesterol which is applied to the used cooking oil matrix by 42%, with a composition of 2.5 grams of CRADICHI powder, 5 minutes of stirring and 1000 rpm of speed. CRADICHI has met the quality standards of SNI 01-2973-1992, it can even have the potential to become a fat diet food. In addition, based on the results of the organoleptic/sensory test, it shows that the average quality of CRADICHI products is good and liked by many respondents.

Keywords: Peanut Shells, Biscuits, Cholesterol, and FFA (Free Fatty Acid).