

TANAMAN KACANG-KACANGAN

[Kacang Tanah](#) | [Kedelai](#)

1. KACANG TANAH

Kacang tanah (*Arachis hypogaea* (L) Merr) berasal dari Amerika Bangsa Indian Maya dan Inca telah mengusahakanya semenjak 1500 Masehi.

Kacang tanah terdiri dari tiga tipe yaitu *Spanish*, *Valensia* dan *Virgin*, Indonesia yang banyak ditanam adalah tipe *Spanish*.

Biji kacang tanah banyak mengandung protein dan minyak. Kandungan berkisar antara 17-29 % dan lemak 44-56 %.

Kacang tanah sering mengandung aflatoksin. Toksin ini dihasilkan oleh *Aspergillus flavus*. Kacang yang disimpan pada ruangan yang lembab kacang yang kurang kering sangat berpeluang terserang oleh *A. flavus*nya kacang yang kelihatan rusak, berkapang, berwarna hitam atau kelabu kandungan aflatoksinya. Karena itu, yang boleh diolah hanya kacang yang masih utuh dan baik bentuk dan warnanya.

Kacang tanah dapat diolah menjadi berbagai produk seperti minyak tanah, kacang tanah rendah lemak, pasta kacang tanah dan aneka makanan.

2. KEDELAI

Kedelai adalah tanaman dataran rendah dan daerah pertumbuhan sampai 500 m dpl. Tanaman ini tumbuh dengan baik pada iklim panas dengan curah hujan 200 mm per bulan.

Biji kedelai merupakan pangan sumber protein nabati. Tiap 100 gram biji mengandung protein 34,9 gram. Di samping itu, biji kedelai juga mengandung lemak, karbohidrat, mineral dan vitamin seperti dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Komposisi kimia biji kedelai

SENYAWA	KOMPOSISI
Protein (gram)	34,9
Lemak (gram)	18,1
Karbohidrat (gram)	34,8
Kalsium (gram)	227,0
Fosfor (mg)	285,0
Besi (mg)	8,0
Vitamin A (SI)	110,0
Vitamin B1 (mg)	1,1
Air (gram)	7,5

Ada beberapa produk yang dapat dibuat dari kedelai, yaitu kecap, tauco, tempe, tepung kedelai, susu kedelai, *nata de soya* dan kembang tahu.

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat
Editor : Esti, Sarwedi

[KEMBALI KE MENU](#)