

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kulit pisang kepok merupakan bahan buangan atau limbah dari buah pisang kepok yang cukup banyak jumlahnya. Pada umumnya kulit pisang belum dimanfaatkan secara nyata, hanya dibuang sebagai limbah organik saja atau digunakan sebagai makanan ternak seperti kambing, sapi dan kerbau. Jumlah kulit pisang yang cukup banyak akan memiliki nilai jual apabila bisa dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan. Kulit pisang kapok dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi aneka produk pangan seperti kerupuk kulit pisang dan produk lain yang mulai banyak diproduksi.

Produk kerupuk kulit pisang kapok merupakan proses pemanfaatan limbah kulit pisang sebagai makanan ringan dan bisa mengatasi permasalahan melimpahnya limbah kulit pisang. Kerupuk kulit pisang merupakan suatu makanan kering yang dibuat dari bahan dasar kulit pisang yang mengandung kadar pati yang cukup tinggi.

Salah satu proses dalam produksi kerupuk adalah proses pengeringan, proses pengeringan yang dilakukan kebanyakan oleh masyarakat masih secara tradisional atau dijemur langsung dibawah sinar matahari. Pengeringan tradisional terdapat beberapa permasalahan yaitu panas yang tidak tetap, kebersihan yang tidak terjaga dan memerlukan tempat yang cukup luas. Mengingat di Indonesia terdapat dua musim yaitu musim kemarau dan penghujan, maka salah satu hal yang menjadi kendala dalam produksi kerupuk adalah proses pengeringan disaat musim penghujan. Dimana panas yang dibutuhkan dalam proses pengeringan

tidak bisa terus menerus ada karena adanya hujan sehingga berpengaruh pada karakteristik kerupuk.

Dengan perkembangan teknologi, maka banyak terdapat alat pengeringan kerupuk sebagai pengganti pengeringan secara tradisional. Salah satunya yaitu alat pengering tipe rak dan alat pengering tipe lorong. Alat pengeringan digunakan untuk mempercepat proses pengeringan kerupuk tanpa harus menunggu cuaca cerah dan bisa menjaga kebersihan kerupuk.

Menurut Suprati (2005) proses pengeringan kerupuk tidak membutuhkan suhu tinggi, cukup 40-60°C atau sama dengan suhu sinar matahari saat siang hari. Pengeringan dapat berlangsung selama 3-5 hari tergantung pada ukuran dan ketebalan kerupuk.

Pada penelitian ini akan menggunakan dua alat pengeringan yaitu alat pengeringan tipe rak dan tipe lorong, penggunaan dua alat pengeringan yaitu untuk mengetahui alat pengeringan yang cocok digunakan untuk pengeringan kerupuk dan menghasilkan karakteristik kerupuk yang bagus.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana karakteristik kerupuk kulit pisang kepok dengan menggunakan alat pengering tipe rak dan tipe lorong?
2. Bagaimana kadar air kerupuk kulit pisang kepok dengan menggunakan alat pengering tipe rak dan tipe lorong?
3. Bagaimana daya kembang kerupuk kulit pisang kepok dengan menggunakan alat pengering tipe rak dan tipe lorong?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui karakteristik kerupuk kulit pisang kepok dengan menggunakan alat pengering tipe rak dan tipe lorong.
2. Mengetahui kadar air kerupuk kulit pisang dengan menggunakan alat pengering tipe rak dan tipe lorong.
3. Mengetahui daya kembang kerupuk kulit pisang kepok dengan menggunakan alat pengering tipe rak tipe lorong.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Bahan yang digunakan kerupuk kulit pisang kepok.
2. Mengetahui jumlah kadar air, daya kembang, dan uji kesukaan dari kerupuk yang dikeringkan menggunakan alat pengering tipe rak dan tipe lorong.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini yaitu :

1. Bagi peneliti, agar dapat menambah pengetahuan tentang karakteristik dari hasil pengeringan kerupuk kulit pisang kepok dengan menggunakan alat pengering tipe rak dan tipe lorong.
2. Bagi Sekolah Tinggi Pertanian, agar dapat mengembangkan alat pengeringan kerupuk agar dapat meningkatkan produksi kerupuk.

3. Bagi Program Studi Teknik Pertanian, agar dapat menambah pengetahuan tentang karakteristik kerupuk yang keringkan dengan menggunakan alat pengeringan tipe rak dan tipe lorong.