

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk merupakan makanan ringan yang biasanya di gunakan sebagai makanan pelengkap yang di gemari masyarakat indonesia. Selain karena rasanya yang enak banyak juga masyarakat indonesia menggemari kerupuk karena sensasi krispi dari kerupuk yang membuat makan menjadi lebih nikmat. Hampir setiap keluarga indonesia mengkonsumsi kerupuk baik sebagai camilan ataupun pelengkap ketika makan. Krupuk memiliki beraneka ragam rasa, bentuk, dan ukuran.

Banyak jenis kerupuk yang di gemari masyarakat, mulai dari kerupuk yang terbuat dari beras, tepung terigu, ataupun tepung tapioka. Bahan-bahan tersebut dapat diramu dengan bahan tambahan sehingga menjadi kerupuk udang, kerupuk ikan, maupun kerupuk dengan tambahan yang lain. Pembuatan aneka kerupuk ini tidak memerlukan keterampilan khusus sehingga dapat di lakukan di rumah sehingga dapat dijadikan industri rumah tangga.

Cara pembuatan kerupuk pun terbilang mudah yaitu dengan cara menghaluskan bumbu untuk rasa kerupuk kemudian dicampur dengan tepung tapioka dan tepung terigu kemudian tambahkan sedikit air lalu masak hingga menjadi bubur yang kental. Kemudian adonan dicetak. Setelah dicetak adonan dikukus dalam dandang sampai benar-benar matang. Setelah matang adonan dikeringkan. Setelah kering digoreng bisa menggunakan minyak ataupun dengan pasir. Kemudian kerupuk dikemas.

Dalam proses pembuatan kerupuk, proses pengeringan merupakan proses yang membutuhkan waktu sedikit lama. Proses pengeringan menjadi tahapan yang mempengaruhi kualitas dari hasil goreng kerupuk. Proses pengeringan kerupuk selama ini dilakukan dengan cara konvensional yaitu di dengan cara dijemur pada panas matahari atau diangin-anginkan begitu saja. Pengeringan kerupuk dengan cara konvensional sangat dipengaruhi oleh keadaan alam yaitu cuaca.

Pengeringan pada dasarnya merupakan usaha untuk mengurangi kandungan air yang terdapat pada bahan yang dikeringkan. Proses yang digunakan untuk

mengeluarkan kandungan air tersebut adalah proses penguapan. Proses ini dapat berlangsung apabila bahan yang dikeringkan diberi suhu panas, baik dengan memanfaatkan sinar matahari atau diberi sumber panas lain, baik secara elektrik maupun dengan menggunakan nyala api. Hal yang paling penting dalam proses pengeringan adalah suhu yang digunakan tidak terlalu tinggi karena dapat menyebabkan perubahan yang tidak dikehendaki pada bahan pangan (Gaman dan Sherrington Aprianto, 2002).

Mesin pengering sangat diperlukan untuk mempercepat proses pengeringan kerupuk. Dengan mempercepat proses pengeringan diharapkan proses pembuatan kerupuk menjadi lebih singkat. Hasilnya pun dapat meningkatkan produksi para produsen kerupuk.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah disampaikan, maka rumusan masalah dalam tugas akhir ini yaitu :

1. Bagaimana kinerja alat pengering tipe rak dengan sumber panas kompor gas untuk pengeringan kerupuk dengan hasil yang maksimal?
2. Bagaimana kualitas produk yang telah dikeringkan menggunakan alat pengering tipe rak?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan yang ingin dicapai penulis yaitu :

1. Menguji kinerja alat pengering tipe rak.
2. Mengetahui efisiensi energi dari alat pengering tipe rak.
3. Mengetahui kualitas bahan yang telah dikeringkan pada alat pengering.

1.4 Manfaat

Melalui penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada banyak orang yaitu :

1. Meningkatkan kualitas produksi kerupuk.
2. Meningkatkan produktivitas.
3. Sebagai sumber pengetahuan dan wawasan bagi penulis dan pembaca.