

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang merupakan komoditas unggulan yang memiliki kontribusi besar terhadap produksi buah-buahan nasional. Selain harganya yang terjangkau pisang juga dapat dikonsumsi dalam keadaan segar ataupun diolah terlebih dahulu (Imelda, Wulansari dan Sari, 2018).

Pisang raja (*Musa paradisiaca L.*) merupakan salah satu kultivar pisang yang sering dikonsumsi di Indonesia. Pisang raja memiliki aroma yang kuat serta rasa yang manis (Martiningsih, 2007). Selain dikonsumsi sebagai buah segar, pisang raja banyak digunakan sebagai bahan utama berbagai makanan olahan salah satunya sale pisang (Utami, dkk., 2013). Sale pisang merupakan makanan hasil olahan pisang yang dibuat dari buah pisang segar yang telah masak (mature) dengan cara pengeringan. Pengeringan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan daya simpan pisang. Selama proses pengeringan, berat buah pisang menurun dan berlangsung pula proses penguraian pati menjadi gula, sehingga meningkatkan kadar gula buah pisang. Hal ini menyebabkan sale pisang memiliki daya simpan yang lebih lama daripada pisang segar, rasanya lebih manis, serta dapat meningkatkan nilai ekonomi pisang.

Masalah ini dapat di atasi dengan menggunakan teknologi pengeringan food dehydrator dengan memanfaatkan pengeringan pada suhu yang rendah. Salah satu keunggulan teknologi pengeringan food dehydrator memiliki system sirkulasi panas yang baik sehingga panasnya bias menjangkau ke sudut alat secara merata. Penggunaan metode penelitian ini lebih efisien dari pada pengeringan system secara alami yang menggunakan energy matahari sebagai sumber pengering, dikarenakan kondisi cuaca yang tidak memungkinkan untuk menggunakan system pengeringan alami.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana konsumsi energi alat pengering *food dehydrator* pada pengeringan sale pisang raja menggunakan sumber pemanas lampu bohlam?
2. Bagaimana efisiensi alat pengering *food dehydrator* pada pengeringan sale pisang raja menggunakan sumber pemanas lampu bohlam memenuhi standart pengeringan?
3. Apakah kadar air pada pengeringan sale pisang raja sudah memenuhi standart SNI?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui konsumsi energi alat pengering *food dehydrator* pada pengeringan sale pisang raja menggunakan sumber pemanas lampu bohlam.
2. Mengetahui efisiensi alat pengering *food dehydrator* pada pengeringan sale pisang raja menggunakan sumber pemanas lampu bohlam memenuhi standar SNI.
3. Mengetahui Kadar air pada pengeringan sale pisang raja sudah memenuhi standart SNI.

1.4 Manfaat

1. Dapat mengetahui spesifikasi kinerja alat pengering *food dehydrator* pada pengeringan sale pisang raja menggunakan sumber pemanas lampu bohlam.
2. Dapat mengetahui efisiensi alat pengering *food dehydrator* pada pengeringan sale pisang raja menggunakan sumber pemanas lampu bohlam.
3. Masyarakat dapat mengetahui kinerja alat pengering *food dehydrator* pada pengeringan sale pisang raja