

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Beras ketan putih (*Oryza sativa glutinosa*) merupakan salah satu varietas padi yang termasuk dalam famili Graminae. Butir beras sebagian besar terdiri dari zat pati (sekitar 80-85%) yang terdapat dalam endosperma yang tersusun oleh granula-granula pati yang berukuran 3-10 milimikron. Beras ketan juga mengandung vitamin (terutama pada bagian aleuron), mineral dan air. Kekuatan pengaruh beras bagi kehidupan masyarakat inilah yang mendasari untuk setiap individu untuk membuat inovasi baru dengan menggunakan beras selain menjadi makanan pokok dan juga bisa digunakan sebagai bahan pembuat berbagai macam penganan dan kue-kue, utamanya dari ketan, termasuk pula untuk dijadikan kue maccu.

Proses pembuatan kue maccu dilakukan dengan cara mengeringkan kue maccu. Semakin meningkatnya pesanan terhadap kue maccu maka memerlukan produktivitas yang tinggi dalam mengembangkan suatu metode baru untuk memudahkan cara pengeringan makanan dengan sederhana yang membandingkan ke efektifan di dalam lingkungan dan di luar lingkungan yaitu dengan menggunakan bangunan rumah kaca sebagai media yang dapat diterapkan guna mempermudah dari proses pengeringan.

Pengeringan kue maccu harus dilakukan dengan tepat waktu, tepat cara agar pengeringan kue maccu menghasilkan kualitas kue yang cukup baik. Pengeringan kue maccu dengan mekanisme yang tepat, dalam hal ini adalah bangunan pengering yang baik akan dapat menghasilkan kue maccu yang berkualitas. Disinilah pentingnya kajian untuk menganalisis proses pengeringan di dalam lingkungan dan di luar lingkungan dan menganalisis perbandingan pengering kue maccu di dalam lingkungan dan di luar lingkungan yang dapat mempermudah pengeringan sehingga dapat memberikan referensi bangunan yang baik yang dapat mendukung proses pengeringan kue maccu dalam upaya memberikan kue yang berkualitas bagi masyarakat.

1.2 Rumusan masalah

1. Bagaimana proses pengeringan kue maccu di luar lingkungan dan di dalam lingkungan?
2. Bagaimana pengaruh pengeringan kue maccu dalam proses pengeringan di luar lingkungan dan di dalam lingkungan?
3. Bagaimana pengaruh intensitas cahaya, kecepatan angin, kelembaban, suhu, dan kandungan kadar air pada proses pengeringan?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

1. Menganalisis proses pengeringan kue maccu di luar lingkungan dan di dalam lingkungan.
2. Menganalisis perbandingan dari pengeringan kue maccu di luar lingkungan dan di dalam lingkungan.
3. Menerapkan metode baru dalam proses pengeringan kue maccu.

1.3.2 Manfaat

1. Mengetahui proses pengeringan kue maccu diluar lingkungan dan di dalam lingkungan..
2. Mengetahui perbandingan dari pengeringan kue maccu di luar lingkungan dan di dalam lingkungan.