

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kue satru merupakan salah satu jenis makanan ringan khas Kabupaten Jember dan banyak diproduksi oleh industri kecil rumah tangga. Kue satru terbuat dari bahan baku kacang hijau yang diproses melalui tahapan seperti: sortasi biji, penyangraian, penggilingan, pengadonan, pencetakan, pengovenan dan pengemasan. Diantara tahapan tersebut yang dirasakan paling berat dan sulit oleh industri kecil adalah penyangraian.

Sebagai gambaran pengalaman yang menyangrai kacang hijau rata-rata 60 kg/hari. Penyangraian menggunakan wajan tanah liat sebanyak 4 buah dengan kapasitas masing-masing 5 kg selama kurang lebih 1 jam disertai pengadukan terus menerus. Satu orang pekerja seharusnya hanya sanggup melakukan penyangraian sebanyak 3 kali.

Meskipun sudah sering melakukan penyangraian, namun dalam kenyataannya untuk memperoleh hasil penyangraian yang sempurna dan tidak berubah-ubah masih sulit dilakukan. Misalnya masih dijumpai hasil sangrai yang sedikit gosong atau juga kurang masak, dan dijumpai juga kematangan tidak seragam. Penyangraian kurang matang maka akan berpengaruh pada kerja penggilingan akan berat, sulit dicetak, aroma dan rasa kurang nampak. Sedangkan penyangraian yang gosong akan berpengaruh pada aroma dan rasa sedikit gosong, serta kenampakan kurang cerah. Disisi lain pekerja sering mengalami kecapekan dan kepanasan.

Melihat kondisi tersebut diatas maka penyangraian akan optimal apabila dilakukan secara mekanis. Oleh karena itu maka penerapan teknologi penyangrai dinding lapis pasir merupakan solusi tepat untuk mengatasi kesulitan penyangraian.

1.2 Perumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan pada uraian dan pertanyaan-pertanyaan pada latar belakang di atas, maka dapat diidentifikasi permasalahan-permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana cara mengatasi hasil sangrai kue satru yang sempurna dan tidak berubah-ubah hasil penyangrai.

1.3 Tujuan Penelitian

Mengacu pada latar belakang dan pertanyaan-pertanyaan masalah di atas maka dapat ditegaskan bahwa tujuan dari penulisan karya tulis ilmiah ini adalah:

2. Membuat Mesin Penyangrai Lapis Pasir pada Proses Pembuatan Kue Satru kacang hijau
3. Menguji unjuk kerja Mesin Penyangrai Lapis Pasir pada Proses Pembuatan Kue Satru kacang hijau.

1.4 Manfaat Penelitian

Secara praktis, penulisan karya tulis ilmiah ini diharapkan dapat menjadi bahan informasi untuk:

1. Mengetahui pemanfaatan mesin penyangrai kue satru untuk mengatasi kesulitan penyangraian kue satru.
2. Agar dapat menghasilkan kualitas kue satru yang maksimal sehingga dapat menambah produk jual beli kue satru kacang hijau.
3. Memberikan tambahan pengetahuan tentang kreativitas dan penggunaan teknologi (inovasi) yang dalam mengoptimalkan penyangraian kue satru.