

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang merupakan tanaman hortikultura yang mempunyai potensi cukup besar karena berbuah tanpa mengenal musim. Persebaran tanaman pisang di Indonesia hampir merata disetiap daerahnya. Hal ini dikarenakan kondisi tanah di Indonesia yang masih subur. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2017), produksi buah pisang di Indonesia adalah yang paling besar jika dibandingkan dengan buah lainnya. Hampir setiap tahun jumlah produksi pisang terus meningkat. Pada tahun 2016 produksi pisang sebesar 7.007.125 ton dan pada tahun 2017 produksi pisang di Indonesia mengalami kenaikan menjadi 7.162.685 ton (Badan Pusat Statistik, 2017).

Tanaman pisang memiliki banyak manfaat untuk memenuhi kebutuhan hidup manusia. Karena selain memiliki nilai gizi yang tinggi pisang juga kaya akan karbohidrat. Namun secara fisiologis buah pisang termasuk buah klimaterik yang berarti buah yang mengalami proses pematangan setelah dipanen sehingga buah menjadi lebih manis dan tekstur lebih lunak (Rindang Dwiyani, 2014). Menurut Damariel dan Turban (2003) *dalam* Histifarina *et al.* (2012), kandungan air dan aktivitas proses metabolisme yang tinggi pada pisang menyebabkan buah pisang cepat mengalami kerusakan. Untuk itu perlu dilakukan alternatif pengolahan buah pisang.

Salah satu olahan pisang yang cukup dikenal oleh masyarakat adalah pisang sale. Sale merupakan makanan berbahan dasar pisang yang diawetkan dengan cara dikeringkan. Tujuan dilakukannya pengeringan adalah untuk mengurangi jumlah kadar air pada pisang sehingga menjadi lebih awet. Karena jumlah kadar air dalam bahan ikut menentukan daya simpan bahan tersebut. Semakin tinggi kadar air maka semakin cepat bahan akan mengalami kerusakan.

Secara umum pengeringan dikenal dengan dua cara yaitu pengeringan secara konvensional dan pengeringan secara mekanis. Mayoritas masyarakat di Indonesia masih sering menggunakan pengeringan konvensional dengan cara

dijemur langsung di bawah sinar matahari. Padahal jika dilihat pengeringan dengan cara ini memiliki banyak kekurangan diantaranya memerlukan waktu yang lebih lama karena harus bergantung pada cuaca, membutuhkan lahan yang luas, resiko kontaminasi lebih tinggi dan hasil pengeringan yang kurang merata.

Untuk itu dibuat alat pengering mekanis tipe rak dengan sumber pemanas lampu pijar yang diharapkan dapat membantu masyarakat dalam pengeringan pisang sale menjadi lebih efisien dari segi waktu, tempat dan mengurangi resiko kontaminasi dan hasil lebih merata . Namun alat ini perlu diuji terlebih dahulu untuk mengetahui hasil yang optimal dalam mengeringkan pisang menjadi sale.

1.2 Rumusan Masalah

Pengeringan pisang sale merupakan permasalahan yang harus diperhatikan karena memberikan pengaruh terhadap mutu yang dihasilkan. Dari uraian diatas terdapat rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap kualitas pisang sale yang dihasilkan?
2. Bagaimana performa kinerja alat pengering tipe rak dengan sumber pemanas lampu pijar untuk pengeringan pisang sale dengan hasil yang optimal ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah di atas dapat disimpulkan bahwa tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui sifat fisik dan kimia yang dihasilkan dari pengeringan pisang sale meliputi kadar air, kadar abu dan juga warna.
2. Mengetahui perlakuan optimum dari kualitas proses pengeringan dengan lemari pengering yang menghasilkan kualitas pisang sale sesuai dengan SNI.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari Tugas Akhir Uji Kinerja Lemari Pengering Tipe Rak Dengan Energi Pemanas Lampu Pijar Untuk Pembuatan Pisang Sale, yaitu :

1. Sebagai alternatif pengering buatan untuk pembuatan pisang sale agar lebih efisien.
2. Sebagai sumber informasi penanganan pasca panen buah pisang dengan penggunaan alat pengering tipe rak untuk pembuatan pisang sale.
3. Membantu masyarakat terutama industri pisang sale dalam pembuatan sale agar lebih efisien sehingga produktivitas meningkat.