

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Asam kandis merupakan salah satu tanaman rempah yang banyak dijumpai di daerah Sumatera dan Kalimantan. Asam kandis memiliki potensi ekonomi yang baik dan daya saing pasar yang sangat besar. Ketersediaan buah asam kandis di lingkungan masyarakat melimpah, namun kendala yang sering dihadapi petani adalah rendahnya mutu asam kandis yang dihasilkan, salah satu penyebab rendahnya mutu yang dihasilkan yaitu masih tingginya kadar air pada asam kandis. Tahap penanganan pascapanen yang sangat mempengaruhi mutu asam kandis adalah proses pengeringan (Michelia dan Balitro, 2009).

Pengeringan asam kandis pada umumnya dilakukan masyarakat dengan cara tradisional yaitu menggunakan sinar matahari langsung. Cara ini biasanya menimbulkan beberapa masalah yaitu masalah cuaca yang tidak menentu sehingga waktu pengeringannya lama karena proses pengeringan hanya dapat dilakukan ketika adanya sinar matahari saja. Pengeringan yang seharusnya memakan waktu 5 – 6 hari untuk pengeringan di bawah sinar matahari maka akan memakan waktu 10 hari apabila timbul masalah cuaca. Selain itu sulit dalam pengangkatan asam kandis bila hujan mendadak. Pengeringan di bawah sinar matahari memerlukan tempat yang lebih luas untuk menjemur buah asam kandis tersebut. Masalah lain adalah adanya benda asing pada saat pengeringan seperti pasir atau kerikil, hal ini tentu dapat menurunkan mutu yang akan berdampak pada harga jual asam kandis.

Berdasarkan permasalahan pada pengeringan tradisional ini maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan cara pengeringan yang lain yaitu dengan menggunakan alat pengering buatan (*solar dryer*). *Solar dryer* ini merupakan suatu alat pengering yang menggunakan sinar matahari langsung dan terdapat kolektor sebagai pengumpul energi panas. Energi panas tersebut dialirkan dengan menggunakan *blower* menuju ruang pengering sehingga suhu pada ruang pengering lebih tinggi dibandingkan dengan suhu lingkungan.

Pengeringan menggunakan alat pengering buatan (*solar dryer*) ini dapat digunakan untuk mempercepat proses pengeringan, mempermudah dalam proses

penjemuran dan pengangkatan pada saat hujan mendadak, selain itu melindungi buah asam kandis dari benda asing seperti pasir atau kerikil sehingga asam kandis yang dihasilkan lebih bersih dan higienis, hal ini dapat meningkatkan mutu asam kandis yang dihasilkan. Berdasarkan hal di atas, maka penulis ingin melakukan penelitian dengan judul **“Karakteristik Pengeringan Asam Kandis (*Garcinia xanthochymus*) dengan Alat Pengering Sumber Energi Matahari”**.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengkaji karakteristik pengeringan dengan menggunakan alat pengering sumber energi matahari terhadap mutu asam kandis.

1.3 Manfaat

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat menjadi sebuah teknologi alternatif dalam pengeringan asam kandis dan dapat memperoleh karakteristik mutu asam kandis yang dihasilkan dengan menggunakan alat pengering sumber energi matahari.

