

# 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Kerupuk merupakan salah satu makanan ringan. Kerupuk dapat berasal dari berbagai bahan pangan, salah satu contohnya yaitu dari kulit sapi, kerbau dan hewan lainnya. Kerupuk yang berbahan dasar kulit disebut juga kerupuk kulit atau kerupuk rambak. Di Sumatera Barat sangat banyak pengolahan kerupuk kulit baik itu secara tradisional maupun yang sudah modern dengan menggunakan mesin pengeringan, pada umumnya industri kerupuk kulit melakukan pengeringan dengan cara menjemur produk olahannya langsung di bawah sinar matahari dengan wadah yang dibentuk dengan kayu dan jaring. Hal ini sangat bergantung kondisi cuaca, dan efisiensi kerja tidak optimal serta produk yang dihasilkan kurang higienis. Proses pengeringan tradisional secara langsung membutuhkan waktu selama 5-7 hari. Untuk meningkatkan kapasitas produksi maka di butuhkan alat pengering yang dapat mempercepat proses pengeringan.

Sebagian besar dari kulit sapi diolah menjadi bahan dasar penyamakan untuk produk sandang. Namun kecenderungan produk kulit ini semakin menurun, karena untuk bahan sandang saat ini, konsumen lebih memilih dari bahan sintesis yang harganya lebih murah. Dilihat dari sisi ekonomi, prospek kerupuk kulit lebih menguntungkan dibanding kulit samak. Hal ini disebabkan karena umumnya di setiap rumah makan, kios dan tempat penjualan oleh-oleh, banyak menyediakan kerupuk kulit. Harga kerupuk kulit ini bervariasi tergantung ukuran kemasannya. Untuk 1 kilogram kerupuk kulit mentah (latua), dihargai Rp 150.000,-. Sedangkan untuk kerupuk kulit yang digoreng harganya lebih mahal, dimana kemasan 1 kg harganya Rp 190.000,- (Juliyarsi, dkk 2015).

Ketersediaan bahan mentah kulit sejalan dengan program strategis pembangunan peternakan Propinsi Sumatera Barat Tahun 2011 adalah dengan meningkatkan populasi sapi potong (Tabel 1) tahun 2010 dari 510.276 ekor, pada tahun 2014 menjadi 595.843 ekor, sehingga terjadi peningkatan populasi ternak sapi potong sebesar 85.367 ekor. Peningkatan populasi ternak potong untuk mencapai swasembada daging sapi, turut meningkatkan ketersediaan kulit sebagai hasil sampingannya.

Tabel 1. Populasi Ternak Tahun 2010 -2014

NO	Jenis Ternak	2010	2011	2012	2013	2014
1	Sapi perah	857	550	646	627	675
2	Sapi potong	513.255	336.806	359.233	378.789	390.495
3	Kerbau	207.648	105.954	113.370	114.013	118.846
4	Kuda	3.191	2.385	2.148	31.947	2.007
5	Kambing	259.034	248.082	257.361	256.704	266.715
6	Domba	5.737	4.656	6001	5.537	5.705
7	Babi	47.465	45.986	47.906	31.621	32.569

Sumber : Dinas Peternakan (2014)

Permasalahan yang ditemui pada industri rumah tangga adalah ketersediaan bahan mentah dan cara penyimpanan pada saat kulit sedang banyak, misalnya di lebaran haji dan proses pada saat pengeringan, dimana waktu pengeringan yang cukup lama yaitu 7 hari tergantung cuaca. Permasalahan yang menonjol saat pengeringan, karena selama proses penerimaan kulit sampai pemotongan dapat ditangani oleh pengelola usaha. Ketersediaan bahan mentah pada saat hari biasa, pengelola usaha memperoleh 1-3 lembar kulit dengan berat kira-kira 55-60 kg. Sedangkan pada saat masa lebaran haji karena persediaan kulit melimpah pengelola bisa mendapatkan 60-100 lembar kulit mentah.

Kanagarian Gadut berada di Kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam, terletak kira-kira 6 kilometer dari pusat kota wisata Bukittinggi, memiliki luas sekitar 1.450 Ha (Gadut) (Agam, 2014). Nagari ini adalah nagari yang sangat potensial terutama di bidang pertanian dan peternakan, karena sebagian besar penduduknya hidup bercocok tanam dan beternak. Dari segi geografis Gadut lebih dekat dengan kota Bukittinggi bila dibandingkan dengan ibu kota Kabupaten Agam di Lubuk Basung yang berjarak sekitar 60 km. Jadi akses terdekat adalah Bukittinggi, maka tidak jarang penduduknya banyak yang bekerja di kota dan bertempat tinggal di daerah pinggiran ini.

Di Jorong Aro Kandikia Kanagarian Gadut, berdiri sekelompok usaha rumah tangga non formal yang mengelola pembuatan kerupuk kulit dari sapi. Kelompok usaha ini dikelola oleh seorang pemuda yang bernama Aulia, berdiri sejak awal tahun 2006. Saat ini memproduksi sebanyak 2 – 3 lembar kulit/hari, kecuali pada saat lebaran haji bisa memproduksi 60 lembar kulit/hari. Bahan baku didapat dari membeli ke Rumah Potong Hewan di Kota Bukittinggi. Pada industri Aulia, kulit mentah langsung diolah dan tidak melalui pengawetan. Permasalahan yang timbul saat kulit mentah banyak, harus langsung diolah, direbus, dan dijemur. Untuk itu diperlukan teknologi agar pengeringan dapat lebih singkat dengan adanya pengering *solar tunnel dryer* di IRT Aulia sangat membantu dalam proses produksi kerupuk kulit dapat lebih mengefisiensi waktu pengolahan kulit sapi menjadi kerupuk kulit sehingga produksi lebih meningkat dibanding menggunakan pengering tradisional.

Berdasarkan laporan Juliyarsi, dkk (2015) bahwa lama pengeringan dengan menggunakan sinar matahari pada kerupuk kulit sekitar 7 hari tergantung

cuaca, dan berdasarkan sampel yang diambil kerupuk dalam keadaan mentah setelah dijemur 2 hari kadar airnya sekitar 41,62%. Pada penelitian ini akan dilihat pengaruh lama pengeringan kulit sapi terhadap kualitas produk kerupuk kulit dengan alat pengering *solar tunnel dryer*.

## 1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh lama pengeringan kulit sapi terhadap kualitas produk kerupuk kulit dengan alat *solar tunnel dryer*, terhadap kadar protein, kadar lemak, uji tekstur, uji organoleptik.

## 1.3. Tujuan Penelitian

1. Melakukan pengujian alat pengering *solar tunnel dryer* untuk mendapatkan karakteristik pengeringan terhadap kadar protein, kadar lemak, uji tekstur dan pengujian organoleptik akhir pengeringan dan mutu dari kerupuk kulit sapi.

2. Mengetahui karakteristik pengeringan

## 1.4. Manfaat Penelitian

1. Memperoleh hasil pengeringan yang baik dengan menggunakan alat pengering (*solar tunnel dryer*) yang sesuai dengan industri kecil atau usaha rumah tangga dan layak untuk digunakan.

2. Mendapatkan mutu kerupuk kulit yang sesuai dengan Standar Nasional Indonesia.

## 1.5. Hipotesa Penelitian

Lama pengeringan dengan *solar tunnel dryer* berpengaruh terhadap kualitas dari kerupuk kulit terhadap kadar Protein, kadar lemak, uji tekstur dan pengujian organoleptik.