

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk adalah makanan kering yang digemari oleh seluruh lapisan masyarakat di Indonesia. Hampir di setiap daerah terdapat pengrajin kerupuk. Kerupuk dalam bentuk produk jadi (sudah digoreng) dapat dijumpai di kedai-kedai atau warung hingga restoran besar, baik di desa maupun di kota. 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.

Potensi kulit sapi yang bisa diolah menjadi kerupuk cukup baik, berdasarkan data Biro Pusat Statistik Propinsi Sumatera Barat Tahun 2011 untuk sapi potong adalah sebanyak 510.276 ekor, pada tahun 2014 menjadi 595.843 ekor, sehingga terjadi peningkatan populasi ternak sapi potong sebesar 85.367 ekor. 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 180.000,-.(Juliyarsi,Novia, dan Melia 2015). Kerupuk kulit di Sumatera Barat dikenal dengan nama kerupuk jangek. Kerupuk jangek merupakan makanan khas Sumatera Barat. Makanan ini biasanya dikonsumsi bersama nasi atau makanan lain seperti sate, lontong, dan sebagai cemilan. Kerupuk kulit diproduksi hampir di semua daerah di Sumatera

Barat. Kabupaten Agam merupakan salah satu daerah produksi kerupuk kulit sejak dulu, tepatnya di Kecamatan Tilatang Kamang. Pada umumnya usaha kerupuk kulit di daerah ini merupakan usaha keluarga turun temurun. Pada awalnya, usaha kerupuk kulit berada di Kecamatan Tilatang Kamang Kanagarian Gadut, namun karena ada pemekaran wilayah sehingga industri kerupuk kulit terpusat di Kecamatan Kamang Magek.

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 Padang Panjang. Sedangkan dari RPH Kota Bukittinggi, kulit sapi jarang diperoleh karena telah dipesan oleh industri sejenis yang telah lama memproduksi.

Ada dua jenis proses produksi yang dilakukan di daerah ini, yaitu proses produksi basah dan proses produksi kering. Produksi kering adalah proses produksi yang menggunakan bahan baku setengah jadi atau menggunakan kulit awet. Sementara proses produksi basah adalah proses produksi yang menggunakan bahan baku kulit kerbau atau sapi segar. Proses produksi basah dan kering mempunyai tahapan yang berbeda, sehingga memberikan hasil produksi yang lebih sulit dan lebih lama dalam pengolahannya.

Berdasarkan laporan Juliyarsi, dkk.,(2015) bahwa lama pengeringan dengan menggunakan sinar matahari pada kerupuk kulit sekitar 2-7 hari tergantung cuaca,

berdasarkan sampel yang diambil kerupuk dalam keadaan mentah setelah dijemur 2 hari, kadar airnya sekitar 41,62%. Sedangkan dengan *solar tunnel dryer* kadar airnya 16,15%. Untuk itu peneliti tertarik untuk meneliti lama pengeringan yang dipengaruhi oleh faktor cuaca di lokasi penelitian. *Solar tunnel dryer* merupakan metode pengeringan yang saat ini sering digunakan untuk mengeringkan bahan-bahan makanan atau hasil panen. Metode ini bersifat ekonomis pada skala pengeringan besar karena biaya operasinya lebih murah dibandingkan dengan pengeringan dengan mesin. Prinsip dari *solar tunnel drying* ini adalah pengeringan dengan menggunakan bantuan sinar matahari. Perbedaan dari pengeringan dengan sinar matahari biasa adalah *solar tunnel dryer* dibantu dengan alat sederhana sedemikian rupa sehingga pengeringan yang dihasilkan lebih efektif.

Pada penelitian ini akan dilihat pengaruh lama pengeringan kulit sapi terhadap kerupuk kulit dengan *solar tunnel dryer* di sentra produksi kerupuk Aulia, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul ” **Pengaruh Lama Pengeringan Kulit Sapi Terhadap Kerupuk *Latua* Dengan *Solar Tunnel Dryer* Terhadap Kadar Air, Kadar Protein, Kadar Lemak, dan Tekstur di IRT Aulia.**

1.2 Rumusan Masalah

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

1.3 Tujuan Penelitian

- a. Melakukan pengujian alat pengering *solar tonel dryer* untuk mendapatkan kadar air, kadar protein, kadar lemak, dan tekstur pada industri kerupuk kulit Aulia.
- b. Mengetahui karakteristik pengeringan dengan alat *solar tunnel dryer*.

1.4 Manfaat Penelitian

- a. Mengetahui tahap-tahap proses produksi kerupuk kulit.
- b. Memperoleh hasil pengeringan yang baik dengan menggunakan alat pengering (*solar tunnel dryer*) yang sesuai dengan industri kecil atau usaha rumah tangga dan layak untuk dikonsumsi.

1.5 Hipotesa Penelitian

Lama pengeringan kulit terhadap kerupuk *latua* dengan *solar tunnel dryer* berpengaruh pada kualitas dari kerupuk *latua* terhadap kadar air, kadar protein, lemak, dan tekstur.

