

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kentang adalah umbi-umbian yang bergizi untuk dikonsumsi, dan memiliki karbohidrat, mineral, protein serta vitamin yang tinggi. Kentang dapat mensubstitusikan zat gizi dari tanaman pangan lainnya seperti padi, jagung, atau gandum. Sebuah umbi kentang dengan ukuran sedang mengandung 100 kalori atau setara dengan sebuah jeruk, pisang dan apel. Umbi kentang juga mengandung kadar air yang sangat tinggi yaitu 78% (Siswoputranto, 1985).

Tanaman kentang dapat tumbuh di daerah dataran rendah maupun dataran tinggi, sehingga cocok untuk ditanam di daerah Sumatera Barat, khususnya kabupaten Solok, Agam, dan Solok Selatan. Daerah-daerah tersebut juga memiliki tanaman kentang yang cukup besar. Menurut data Sumatera Barat dalam angka tahun 2017, produksi tanaman kentang berturut-turut di Kabupaten Solok, Tanah Datar, Agam, dan Solok Selatan mencapai 29344.40 ton, 268 ton, 4236.60 ton dan 6548 ton (BPS Sumbar, 2017).

Tingginya dalam produksi kentang ini adalah dimbangi dengan kebutuhan masyarakat baik untuk konsumsi harian maupun sebagai makanan olahan. Kentang termasuk jenis tanaman sayuran, tetapi dapat dimanfaatkan untuk bermacam-macam jenis makanan, diantaranya : keripik kentang, pergedel, stik kentang, kentang goreng, donat kentang, omelet, krim kentang dan lain-lain. Beberapa olahan kentang ini juga sebagai sumber perekonomian masyarakat, berwirausaha, dan berniaga. Berbagai macam olahan kentang dapat meningkatkan nilai jual kentang. Sumatera Barat memiliki beberapa macam olahan kentang salah satunya adalah stik kentang (Schieber dan Saldafia, 2009).

Stik kentang merupakan makanan olahan berbentuk potongan memanjang yang berbahan dasar umbi kentang. Stik kentang adalah kentang yang telah potong kemudian digoreng dengan minyak panas, kemudian dapat disajikan sebagai cemilan. Makanan ini digemari banyak orang dari berbagai kalangan, sehingga meningkatkan permintaan terhadap stik kentang. Banyaknya beredar cemilan stik kentang di restoran cepat saji mendorong inovasi pada bentuk dari stik kentang. Salah satu inovasi bentuk dari stik kentang ialah berbentuk bergelombang (Saputrayadi dan Marianah, 2018).

Stik kentang bergelombang merupakan kentang yang dipotong memanjang dan bergelombang. Bentuk dari potongan stik kentang yang menarik menjadi daya tarik bagi konsumen. Manual stik kentang bergelombang memerlukan waktu pemotongan yang lebih lama karena bentuknya yang lebih rumit. Proses pemotongan secara manual juga akan menghasilkan ketebalan potongan yang tidak sama dan kerusakan hasil lebih tinggi. Hal ini menyebabkan terhambatnya proses produksi stik kentang bergelombang.

Putra (2011), membuat alat pemotong stik tipe manual berkapasitas 23,96 kg/jam, selanjutnya Amima (2015), mengembangkan alat pemotong tipe manual menjadi *stik* kentang dengan kapasitas kerja 25,463 kg/jam. Penelitian tersebut menghasilkan potongan *stik* kentang berbentuk balok panjang. Bentuk potongan bergelombang akan meningkatkan daya tarik konsumen. Berdasarkan hal tersebut maka penulis ingin melakukan penelitian tentang **“Pengembangan Alat Pemotong Kentang (*Solanum tuberosum*) Menjadi Stik Bergelombang Semi Mekanis”**. Penulis berharap rancang bangun alat ini dapat meningkatkan efektifitas dan mengurangi kecelakaan kerja saat pengirisan kentang.

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk merancang bangun alat pemotong kentang (*solanum tuberosum*) menjadi stik bergelombang, melakukan uji teknis dan uji ekonomis alat tersebut.

1.3 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah meningkatkan efektivitas pemotongan kentang, juga dapat meringankan pekerjaan pengguna pada saat memotong kentang menjadi stik bergelombang, mengurangi resiko kecelakaan kerja dan mempersingkat waktu pemotongan.

