

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Lemang merupakan beras ketan yang dimasak dengan santan dalam bambu muda yang terlebih dahulu dilapisi di dalamnya dengan daun pisang. Kemudian dibakar dengan bara api. Lemang biasanya dibuat pada saat hari besar keagamaan maupun upacara adat. Pada saat ini lemang sudah menjadi sumber mata pencarian masyarakat. Di Sumatera Barat banyak daerah penghasil lemang. Dalam sehari seorang pembuat lemang bisa membakar dua puluh lima hingga lima puluh batang lemang untuk dijual.

Pembakaran merupakan salah satu cara untuk membuat makanan lebih awet dan tahan lama. Pada lemang, proses pembakaran ini memerlukan waktu lebih kurang tiga sampai empat jam. Proses pembakaran inilah yang membuat beras ketan dan santan semakin berkurang kadar airnya dan tidak cepat berubah rasa. Umur simpan lemang bisa mencapai dua sampai tiga hari pada suhu ruang. Selain itu membakar lemang dengan kayu bakar ataupun sabut kelapa dapat memberikan aroma yang khas bagi lemang.

Adapun teknologi pengolahan lemang ini masih terbilang sederhana dan sangat tradisional. Lemang hanya disusun dan diletakkan di bawah bara api yang menyala. Lemang disandarkan pada sebatang kayu panjang yang digunakan sebagai penyangga saat proses pembakaran lemang. Membakar lemang membutuhkan tempat yang terbuka karena jumlah asap dari bara untuk membakar lemang sangat banyak. Hal tersebut dapat mengganggu baik orang yang memasak lemang, maupun orang-orang yang berada disekitar pembakaran lemang.

Lama pembakaran lemang biasanya tergantung dari besar kecilnya bara api yang membakar lemang. Hal lain yang dapat mempengaruhi lama pembakaran lemang adalah angin. Angin membuat api pembakaran tidak stabil sehingga matang lemang tidak merata. Selain itu, lemang dibakar dengan cara meletakkan bambu lemang sedikit miring. Bambu lemang yang terkena panas api hanya pada satu sisi saja. Sehingga lemang harus sesekali diputar letak bambunya. Hal tersebut bertujuan agar lemang dapat matang merata pada setiap sisi-sisinya.

Penulis mencoba merancang alat pembakar lemang dengan bentuk silinder, dimana di dalam silinder tersebut memiliki rangka yang bertujuan sebagai penyangga lemang saat dibakar. Pembuatan alat pembakar lemang ini bertujuan untuk mengefisiensikan tempat pembakaran lemang. Sehingga pembakaran lemang tidak membutuhkan tempat yang luas. Pada alat pembakar lemang ini bahan bakar diletakkan di bagian dasar alat yang bertujuan agar lemang matang merata.

Dengan adanya berbagai kelemahan dalam metode memasak lemang ini, penulis berinisiatif merancang dan mengembangkan alat pemasak lemang yang tidak membutuhkan tempat yang luas dan dapat menghemat waktu saat memasak lemang. Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Rancang Bangun Alat Pembakar Lemang”.

### **1.2 Tujuan**

Tujuan penelitian ini adalah untuk melakukan rancang bangun alat pembakar lemang.

### **1.3 Manfaat**

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu dapat mempermudah dalam proses pembakaran lemang, serta menghemat waktu pada saat memasak lemang.

