

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Buah salak merupakan buah komoditi khas Indonesia, buah ini terdiri dari beberapa varietas, salah satu varietas buah salak adalah salak sidimpuan (*Salacca sumatrana*). Salak jenis ini memiliki keunikan dari jenis salak lainnya, yaitu dari bentuk, aroma dan rasa. Salak sidimpuan memiliki banyak manfaat mulai dari kesehatan karena memiliki serat yang tinggi dan juga dapat digunakan untuk kecantikan. Buah ini mudah didapatkan di daerah Sumatera Utara dan harganya yang relatif murah. Buah salak juga mudah ditemukan karena tidak tergantung musim.

Data yang dikeluarkan oleh Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) dan juga Badan Pusat Statistik Indonesia tahun 2011 untuk tingkat konsumsi buah salak di Indonesia yaitu 1043 kg per kapita pertahun. Salak yang dihasilkan di Indonesia di tahun 2015 mencapai 965205 ton, sebanyak 192585 ton merupakan salak yang dihasilkan dari daerah Sumatera Utara. Apabila angka ini dihitung dalam bentuk persen maka daerah Sumatera Utara mampu menghasilkan buah salak sebanyak 20 % dari total jumlah buah salak yang ada di Indonesia.

Kelebihan produksi sering terjadi dibulan-bulan tertentu, untuk menghindari agar tidak terjadinya kebanjiran produksi salak yang dapat menyebabkan kerugian dikarenakan banyak buah salak yang tidak terjual sehingga menyebabkan salak menjadi busuk maka diperlukan suatu pengolahan alternatif diantaranya membuat asinan, manisan, dodol, dan tepung. Pengolahan salak menjadi manisan, asinan dan dodol memiliki kekurangan yaitu umur simpan dari produk tersebut yang relatif tidak bertahan lama yaitu hanya berkisar 1 hingga 6 bulan. Melihat kekurangan ini maka pengolahan salak menjadi tepung menjadi alternatif yang baik dan memiliki banyak keunggulan.

Pengolahan salak menjadi tepung sangat berguna karena tepung awet dan tahan lama bila dibandingkan dengan pembuatan manisan salak, serta dapat digunakan sebagai bahan baku untuk industri, selain itu untuk memudahkan pengangkutan karena tidak diperlukan penanganan yang khusus untuk mengangkut salak apabila telah berbentuk tepung yang dapat memudahkan dalam

kegiatan ekspor keluar negeri karena memang salak merupakan buah khas Indonesia yang harus diperkenalkan ke luar negeri. Berdasarkan penelitian Ari dan Hakim (2016), tentang pembuatan tepung salak menggunakan salak pondoh (*Salacca edulis*), penelitian menggunakan perlakuan jenis perendaman, perendaman pembuatan tepung salak dilakukan dengan menggunakan 3 larutan perendaman yaitu natrium metabisulfit, asam sitrat dan kapur sirih. Berdasarkan tiga jenis perendaman didapatkan perendaman dengan natrium metabisulfit adalah perendaman yang terbaik dengan konsentrasi 1.5 gr selama 10 menit, sehingga dalam penelitian ini penulis mengambil satu perlakuan berdasarkan penelitian tersebut dan dibandingkan dengan perendaman air serta tanpa perendaman.

Tepung yang dihasilkan perlu dilakukan pengujian karakteristik, sehingga dapat menghasilkan tepung yang baik. Berdasarkan hal tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Tepung Salak Sidimpuan (*Salacca sumatrana*)”**.

### **1.2 Tujuan**

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan karakteristik sifat fisik dan kimia dari tepung salak sidimpuan (*Salacca sumatrana*).

### **1.3 Manfaat**

Manfaat dari penelitian ini adalah memperoleh karakteristik fisik dan kimia tepung salak sidimpuan (*Salacca sumatrana*) serta dapat meningkatkan nilai tambah olahan salak sidimpuan sehingga dapat mengatasi kondisi saat terjadi kelebihan produksi dari salak sidimpuan.