

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara tropis yang kaya hasil pertanian terutama buah-buahan. Menurut Santoso (1990), tanaman unggul asli Indonesia salah satunya adalah salak. Buah unggul tersebut diantaranya terdapat pada rasa dan aroma buahnya memenuhi selera masyarakat banyak. Produksi buah salak menempati urutan kelima dengan produksi sebesar 1.030.401 ton atau sekitar 5,63% terhadap total produksi buah nasional. Selain itu, pada tahun 2013 penghasil salak terbesar dengan produksi sebesar 451.464 ton atau sekitar 43,83% dari total produksi salak nasional yaitu Yogyakarta diikuti oleh Provinsi Jawa Barat dan Jawa Timur. Penghasil salak terbesar di luar Jawa adalah Sumatera Utara dengan produksi sebesar 244.446 ton atau sekitar 23,72% dari total produksi salak nasional (Kementerian Pertanian, 2014).

Menurut Ariel (2012), dalam biji salak mengandung air sebesar 54,84%, lemak sebesar 0,48%, protein sebesar 4,22% dan karbohidrat sebesar 38,9%. Biji salak merupakan bagian buah salak yang sering terabaikan karena tekstur yang keras membuat pengolahan biji salak yang belum optimal, akan tetapi berdasarkan kandungan yang terdapat pada biji salak maka dapat diolah menjadi bahan dasar produk minuman yaitu kopi biji salak. Buah Salak memiliki 3 bagian yaitu daging buah, kulit dan biji. Daging buah salak telah banyak dilakukan pengolahan menjadi berbagai produk makanan seperti dodol salak, manisan salak, selai salak, kurma salak, jus salak, dan lain sebagainya. Kulit salak umumnya dimanfaatkan sebagai pupuk dan biji salak dengan kualitas tertentu biasanya digunakan sebagai benih.

Menurut Mudawi (2010), proses pembuatan kopi biji salak dimulai dengan mencuci biji sampai bersih kemudian dipotong atau dibelah dan dikeringkan. Setelah kering, biji salak disangrai sampai benar-benar matang dengan perkiraan waktu selama 2 jam. Setelah disangrai, biji salak ditumbuk sampai halus. Kemudian disaring guna memperoleh bubuk biji salak yang lembut dan dicampurkan dengan gula. Di Tapanuli Selatan, biji salak diolah menjadi bubuk

seperti semacam kopi, biasanya bubuk dari biji salak ini disebut dengan kopi biji salak. Kopi biji salak memiliki rasa yang khas karena berbeda dengan kopi pada umumnya dan memiliki manfaat untuk kesehatan.

Pembelahan biji salak dilakukan untuk mempermudah dalam proses penyangraian biji salak sehingga tidak membutuhkan waktu yang lebih lama. Selain itu, pada proses penumbukkan biji salak yang terbelah setelah disangrai akan lebih mudah disangrai dan hancur dibandingkan dengan biji salak tanpa proses pembelahan. Berdasarkan tahapan pembuatan kopi biji salak, pada tahap pembelahan biji salak memiliki kesulitan karena tekstur biji yang licin dan keras sehingga proses pembelahan biji dilakukan satu per satu dan tingkat kecelakaan kerja tinggi sertamembutuhkan waktu yang lama karena masih menggunakan peralatan tradisional. Dibutuhkan sebuah alat yang dapat memotong atau membelah biji salak. Oleh karena itu, penulis ingin melakukan penelitian yang berjudul “**Rancang Bangun Alat Pembelah Biji Salak (*Salacca zalacca*) Semi Mekanis**”.

1.2 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk membuat rancang bangun alat pembelah biji salak semi mekanis untuk mempermudah dalam proses pembuatan kopi biji salak.

1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian adalah dapat meningkatkan kapasitas kerja dan efisiensi waktu pembelahan biji salak.