

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki keanekaragaman buah-buahan. Keanekaragaman tersebut dapat dibedakan dari rasanya, bentuknya, ukurannya, tekstur kulit luarnya, dan warnanya. Tanaman salak merupakan salah satu jenis buah-buahan mempunyai prospek baik untuk dikembangkan (Tim Karya Tani Mandiri, 2010).

Salak merupakan jenis buah yang memiliki kandungan gizi cukup tinggi. Tanaman salak kemungkinan berasal dari negara Indonesia, Malaysia, dan Thailand. Namun, ada yang mengatakan tanaman salak merupakan tanaman asal Indonesia yaitu dari Pulau Jawa (Tim Karya Tani Mandiri, 2010). Dapat dilihat dari data BPS (2022) produksi buah salak setiap tahun mengalami kenaikan, tercatat pada tahun 2018 produksi salak di Indonesia sebanyak 896.504 ton dan meningkat sebanyak 955.763 ton pada tahun 2019, kemudian tahun 2020 produksi salak sebanyak 1.225.088 ton. Salak Bali, Madura, Condet, Ambarawa, salak Pondoh merupakan varietas salak di Indonesia (Dewi, 2014).

Salak Pondoh (*Salacca edulis* Reinw) merupakan varietas salak yang unggul di Indonesia, keunggulannya dibandingkan varietas salak yang lain yaitu daging buahnya yang tebal dan rasanya yang manis. Salak memiliki kadar air yang cukup tinggi yaitu 80% sehingga salak Pondoh mudah rusak (*perishable*) akibat kontaminasi mikroorganisme, respirasi, dan transpirasi. Salak Pondoh juga termasuk jenis buah yang membutuhkan ruang penyimpanan yang luas (*voluminous*). Untuk itu dibutuhkan pengolahan yang tepat dalam penanganan pascapanen buah salak Pondoh agar umur simpan salak Pondoh bisa bertahan lebih lama (Nugraha *et al.*, 2012).

Salah satu jenis olahan yang sering dibuat yaitu keripik salak merupakan salah satu olahan yang menggunakan buah salak sebagai bahan bakunya. Keripik salak merupakan salah satu jenis olahan salak yang mempunyai masa simpan atau konsumsi yang relatif lama dibandingkan olahan salak lainnya (Wahyudin, 2017).

Pengeringan merupakan salah satu teknik pengolahan hasil pertanian yang sering dilakukan dengan cara menguapkan air pada pangan basah dengan bantuan panas yang bertujuan untuk mengurangi kadar air sehingga dapat memperpanjang umur simpan produk pertanian. Dalam proses pengeringan, ukuran bahan yang

akan dikeringkan memiliki pengaruh. Biasanya, bahan sebelum dikeringkan akan dilakukan proses pengecilan ukuran tujuannya untuk mempercepat proses pengeringan. Semakin kecil ukuran bahan maka kontak dengan medium pengering semakin besar. Luas permukaan yang besar memudahkan air untuk berdifusi sehingga penguapan air dalam bahan menjadi lebih cepat (Harahap, 2020).

Suhu merupakan faktor yang berpengaruh pada proses pengeringan. Suhu yang rendah akan membuat pengeringan berjalan lambat sehingga bahan mudah rusak dan kandungan zat dalam bahan akan mudah hilang, namun sebaliknya jika suhu tinggi dapat membuat bagian luar bahan saja yang kering tetapi bagian dalamnya masih basah (Gunawan dan Mulyani, 2004).

Pengeringan buah salak Pondoh dapat dilakukan dengan beberapa cara, seperti menggunakan oven pengering. Kelemahannya, berisiko terjadinya kerusakan pada bahan yang dikeringkan dimana beberapa produk pertanian bersifat sensitif. Kerusakan yang ditimbulkan seperti kerusakan fisik, aroma dan tekstur bahan (Faisal, 2016).

Untuk meminimalisir resiko tersebut, maka proses pengeringan dilakukan menggunakan alat pengering vakum. Pengeringan vakum merupakan metode pengeringan yang memiliki kelebihan dibandingkan metode pengeringan lainnya karena dilakukan dalam ruangan bertekanan rendah, sehingga dapat mengurangi efek *browning* (warna kecoklatan) pada bahan akibat proses oksidasi dengan udara pengering dan produk yang dikeringkan juga memiliki tampilan fisik yang lebih menarik (Maswan, 2012). Berdasarkan hal tersebut, maka dilakukan penelitian tentang **“Kajian Suhu Pengeringan Vakum terhadap Karakteristik Keripik Salak Pondoh (*Salacca edulis* Reinw)”**.

## 1.2. Tujuan

Tujuan penelitian ini untuk menentukan suhu pengeringan vakum terbaik terhadap karakteristik keripik salak Pondoh (*Salacca edulis* Reinw).

## 1.3. Manfaat

Manfaat dari penelitian ini memberikan informasi tentang suhu pengeringan vakum terbaik, lama waktu pengeringan terbaik, nilai *lightness* dan *hue* terbaik, serta pengaruh *browning index* terhadap karakteristik keripik salak Pondoh (*Salacca edulis* Reinw).