

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) merupakan usaha ekonomi produktif yang dilakukan perorangan maupun badan usaha yang memiliki tenaga kerja demi memajukan perekonomian Indonesia. Usaha ini memproduksi olahan produk pangan sehingga memiliki peranan penting untuk meningkatkan nilai komoditi pertanian. Usaha mikro kecil dan menengah ini juga sangat penting dalam meningkatkan industri pengolahan pangan, mengembangkan ekonomi di bidang perdagangan, meningkatkan penjualan produk, mengurangi angka kemiskinan serta mengurangi angka pengangguran. Salah satu produk usaha mikro kecil dan menengah di Sumatera Barat adalah usaha pembuatan galamai. Galamai merupakan makanan olahan tradisional khas Minang yang berasal dari Payakumbuh. Tidak hanya produksi di wilayah Payakumbuh, galamai juga diproduksi di berbagai wilayah diantaranya di daerah Sijunjung, Pariaman, Pasaman, dan lain-lain. Galamai ialah salah satu produk industri rumah tangga yang terbuat dari tepung beras ketan, gula aren dan santan, sehingga kaya akan karbohidrat dan lemak serta memiliki sedikit kandungan serat.

Di daerah lain, makanan sejenis galamai ini dinamakan dengan dodol atau jenang. Namun perbedaannya adalah saat pencampuran adonan galamai ditaburkan kacang tanah yang disangrai untuk menambah cita rasa sedangkan dodol tidak ditambahkan kacang tanah. Galamai hanya memiliki satu varian rasa dan satu macam warna yaitu warna cokelat mengkilap sedangkan dodol memiliki berbagai macam varian rasa dari penambahan buah-buahan serta warnanya yang cokelat dan tidak mengkilap sehingga jumlah peminatnya pun tidak jauh berbeda. Hal ini dikarenakan galamai memiliki tekstur yang lengket dan berminyak, berbeda dengan dodol yang memiliki tekstur yang kering (kesat) dan tidak berminyak.

Galamai ini bisa didapatkan pada pusat oleh-oleh yang ada di Sumatera Barat terutama di daerah Payakumbuh dan kota-kota lain yang seperti Padang, Bukittinggi, Batusangkar dan Solok dan juga telah merambah keluar provinsi seperti Provinsi Riau. Potensi pengembangan industri galamai dapat diketahui melalui bahan baku yang digunakan, teknologi yang dipakai, dan proses yang digunakan serta mengetahui kelayakan finansial dari industri galamai tersebut (Adlin, 2017). Biasanya galamai dibuat untuk hidangan saat acara adat dan acara pernikahan. Sebagian besar produk galamai ini belum diuji mutu dan kualitasnya sesuai dengan SNI. Menurut standar nasional, syarat mutu dodol (SNI 012986-1992), yaitu kadar air maksimum 20%, gula sebagai sakarosa minimum 40%, lemak minimum 7%, protein minimum 3% serta keadaan (aroma, rasa dan warna) normal.

Galamai memiliki tingkat penjualan yang tergolong stabil, tergantung pada kondisi dan situasi kunjungan wisatawan seperti pada saat hari libur hingga mengalami peningkatan dalam penjualan. Tahapan pembuatannya yang cukup banyak dan membutuhkan waktu yang cukup lama serta hanya memiliki umur simpan yang cepat yaitu 21-30 hari pada suhu ruang terbuka. Jika melebihi, maka galamai tidak bisa untuk dikonsumsi karena galamai memiliki kadar air dan lemak yang tinggi sehingga lebih cepat berjamur. Dan juga, kandungan lemak yang cukup tinggi pada produk galamai dapat menimbulkan masalah ketengikan. Ketengikan terjadi apabila komponen cita rasa dan bau yang mudah menguap terbentuk sebagai akibat kerusakan oksidatif dari lemak dan minyak yang tidak jenuh (Sandra, 2010). Kerusakan produk pangan juga disebabkan oleh ketengikan akibat terjadinya oksidasi atau hidrolisis komponen bahan pangan. Tingkat kerusakan tersebut dapat diketahui melalui analisis *Free Fatty Acid* (FFA) (Winarno, 1997). Oleh karena itu, diperlukan alternatif untuk perubahan kualitas galamai agar dapat bertahan lama, inovasi-inovasi terkait daya tarik pada galamai seperti formulasi galamai agar penjualan galamai lebih meningkat. Untuk melakukan inovasi

harus dipahami tentang teknologi pengolahan yang ada kemudian teknologi ini perlu diidentifikasi.

Identifikasi proses teknologi pengolahan galamai ini meliputi alat yang digunakan (peralatan dan mesin), jenis bahan baku (jenis tepung beras ketan, gula dan santan), formulasi bahan, proses atau tahapan dalam analisa mutu galamai, umur simpan galamai serta perbedaan kualitas galamai tersebut. Umur simpan galamai dapat dilakukan dengan mengevaluasi perubahan mutunya selama penyimpanan. Pada umumnya, perubahan suhu dapat memicu reaksi-reaksi kimia yang mempengaruhi kualitas galamai sehingga terjadinya kerusakan pada produk tersebut. Sehingga untuk mencapai identifikasi proses pengolahan galamai maka produk ini perlu dikembangkan. Berdasarkan uraian di atas maka perlu dilakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan, jenis bahan baku yang digunakan serta teknologi yang digunakan terhadap usaha galamai yang berada di wilayah Payakumbuh dengan judul penelitian **“Identifikasi Teknologi Pengolahan dari Berbagai Industri Galamai di Kota Payakumbuh”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dijelaskan diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian adalah:

1. Bagaimana teknologi pengolahan dari berbagai industri *galamai* di Kota Payakumbuh?
2. Bagaimana kadar lemak, kadar air, kadar gula, kadar abu dan sifat organoleptik dari berbagai *galamai* yang diproduksi di Kota Payakumbuh?

Untuk itu, penulis melakukan penelitian dengan judul **“Identifikasi Teknologi Pengolahan dari Berbagai Industri Galamai di Kota Payakumbuh”**.

1.3 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini difokuskan pada identifikasi teknologi pengolahan dari berbagai industri galamai serta analisa kadar lemak, kadar air, kadar gula, kadar abu serta sifat organoleptik galamai. Objek yang dikaji adalah beberapa produsen galamai di Kota Payakumbuh.

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam melakukan penelitian ini adalah untuk :

1. Mengidentifikasi teknologi pengolahan dari berbagai industri galamai di Kota Payakumbuh
2. Mengetahui kadar lemak, kadar air, kadar gula, kadar abu serta sifat organoleptik pada galamai

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, baik berupa informasi dan masukan mengenai produksi pada galamai dari berbagai pihak yang berkepentingan, yaitu :

1. Diharapkan dapat mengetahui proses teknologi pengolahan galamai dari berbagai industri di Kota Payakumbuh
2. Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan rujukan atau pertimbangan dalam pengambilan kebijakan membuat usaha yang lebih kompetitif
3. Bagi peneliti lain, penelitian ini diharapkan dapat dijadikan rujukan dalam penelitian selanjutnya