

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Komoditas jambu mete (*Anacardium occidentale* L.) merupakan komoditas penting karena menjadi salah satu komoditas ekspor yang banyak manfaatnya, mulai dari akar, batang, daun dan buah serta bijinya (kacang mete) juga dapat digoreng atau disangrai untuk makanan bergizi tinggi dan bernilai ekonomi tinggi. Kacang mete di pasar dunia termasuk salah satu produk kacang-kacangan yang paling banyak diperdagangkan dan termasuk komoditi mewah bila dibandingkan dengan kacang tanah atau almond. Begitu strategisnya potensi dan prospek komoditi jambu mete, sehingga Pemerintah Indonesia menaruh perhatian yang cukup besar bagi untuk pengembangannya.

Perkembangan tanaman jambu mete merupakan salah satu komoditas yang secara signifikan telah berperan sebagai salah satu upaya penanggulangan kemiskinan dan rawan pangan disamping berperan juga untuk konservasi lahan dan reboisasi. Tanaman jambu mete merupakan tanaman perkebunan yang cocok ditanam di lahan marjinal dan wilayah yang memiliki iklim kering, dimana persyaratan iklim yang diperlukan lebih banyak ditemukan di wilayah Indonesia bagian Timur khususnya di Provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT) (Naema, 2016).

Produk utama jambu mete adalah gelondong atau biasa dikenal dengan kacang mete yang dapat dipanggang atau disangrai untuk dijadikan bahan panganan. Kacang mete yang disangrai dapat langsung dikonsumsi dan juga dapat dikemas untuk disimpan atau untuk dipasarkan.

Penyangraian adalah proses penurunan kadar air pada bahan yang relatif cepat. Penyangraian juga merupakan proses pematangan dan pembentukan rasa, aroma, warna dan tekstur pada kacang mete. Proses penyangraian harus dilakukan dengan tepat untuk mendapatkan mutu kacang mete yang baik sehingga dapat diterima oleh konsumen.

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang

**“ Pengaruh Lama Penyangraian Kacang Mete Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Selama Penyimpanan “.**

## **1.2 Rumusan Masalah**

Kacang mente merupakan salah satu produk yang memiliki potensi yang sangat baik. Tetapi selama ini menjual secara gelondong dengan harga Rp. 15.000/kg. tetapi setelah pengupasan kulit luar serta kulit ari maka harga meningkat. Oleh karena itu dengan proses penyangraian dapat mempermudah untuk menghasilkan biji kacang mete yang berkualitas.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun yang menjadi tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui lama penyangraian kacang mete yang menghasilkan karakteristik fisik dan kimia kacang mete selama penyimpanan.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **a. Manfaat Praktis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan memberikan informasi terhadap mahasiswa/i dan masyarakat tentang lama penyangraian kacang mete yang terbaik serta karakteristik fisik dan kimia kacang mete selama penyimpanan.

### **b. Manfaat Teoritis**

Penelitian ini diharapkan untuk dapat menambah informasi bagi penelitian sejenis dimasa yang akan datang, serta menambah ilmu pengetahuan tentang lama penyangraian kacang mete yang terbaik serta karakteristik fisik dan kimia kacang mete selama penyimpanan.