

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pohon lontar atau siwalan (*Borassus flabellifer*) adalah sejenis palma (pinang-pinangan) yang tumbuh di Asia Tenggara dan Asia Selatan. Di Nusa Tenggara Timur pohon lontar sama sekali bukan pohon yang asing, sebab pohon lontar dapat dijumpai di banyak bagian wilayah ini seperti pulau Timor, Rote, Sabu dan beberapa tempat lain, bahkan secara khusus bagian terselatan negara ini yakni pulau Rote dikenal dengan sebutan 'Nusa Lontar'. Pohon ini banyak dimanfaatkan daunnya, batangnya, buah hingga bunganya yang dapat disadap untuk diminum langsung sebagai (nira), difermentasi menjadi tuak ataupun diolah menjadi gula siwalan (sejenis gula merah).

Buah lontar sering disebut juga dengan siwalan, buah yang satu ini memiliki tekstur lembut seperti kelapa dengan sensasi rasa segar. Buah ini juga sangat baik untuk kesehatan. Biji yang masih muda memiliki tekstur yang lunak dan bening serta berair, tetapi buah yang lewat masa panen tidak bisa dikonsumsi karena keras dan buah ini dibuang begitu saja, oleh penjual buah siwalan. Padahal buah ini masih memiliki kandungan gizi dan dapat diolah menjadi tepung untuk berbagai olahan.

Tepung adalah hasil pengolahan bahan dengan cara penggilingan atau penepungan. Tepung memiliki kadar air yang rendah, hal tersebut berpengaruh terhadap keawetan tepung. Jumlah air yang terkandung didalam tepung dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain sifat dan jenis atau asal bahan baku pembuatan tepung, perlakuan yang diberikan pada tepung, kelembaban udara tempat penyimpanan atau jenis pengemasan. Tepung juga merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi. Karena tepung dapat tahan disimpan, muda dicampur, dibentuk dan lebih cepat dimasak sesuai proses olahan. Cara yang paling umum dilakukan untuk menurunkan kadar air adalah dengan pengeringan, baik dengan penjemuran atau dengan alat pengering biasa (Nurani dan Yuwono, 2014). Tepung sering diproduksi dari berbagai jenis bahan baku baik itu umbi-umbian, kacang-kacangan, serelia dan buah-buahan yang muda atau tua, salah satunya adalah buah siwalan. Siwalan merupakan salah satu tanaman yang menghasilkan buah dan selama ini belum ada proses pembuatan tepung dari buah siwalan. Proses pembuatan tepung di pengaruhi oleh beberapa faktor salah satunya adalah pengeringan. Pengeringan merupakan proses yang dilakukan untuk mengurangi sebagian kandungan air pada bahan tersebut, sehingga bahan tersebut mudah dilakukan

penepungan. Sebelum dilakukan proses penepungan, buah siwalan harus melalui proses penjemuran.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ **Lama pengeringan dalam menghasilkan tepung buah siwalan** ”

1.2. Rumusan Masalah

Buah Siwalan memiliki kandungan air yang banyak. Buah yang lewat masa panen memiliki tekstur yang keras. Oleh karena itu pengeringan merupakan salah satu proses untuk mempermudah proses penepungan.

1.3. Tujuan Masalah

Adapun Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui lama pengeringan tepung daging buah siwalan dalam menghasilkan tepung yang baik.

1.4. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi perkembangan ilmu pengetahuan, khususnya program studi teknologi hasil pertanian yaitu tentang pemanfaatan buah lontar.