

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Lakso merupakan salah satu kuliner khas Bangka terbuat dari bahan utama tepung beras dan tepung tapioka. Sejarah lakso masuk ke Bangka bermula dari warga Tiongkok tempo dulu pada masa pemerintahan Belanda di Indonesia sebelum kemerdekaan, pada saat memperkerjakan tenaga asing untuk mengeksploitasi timah di pulau Bangka membuat lakso menjadi menu makanan harian mereka. Lakso cukup disukai oleh berbagai golongan masyarakat baik sebagai makanan selingan maupun makanan pokok karena kaya akan karbohidrat kompleks serta memiliki rasa yang enak dan gurih (Muid, 2017).

Bagi masyarakat di luar Pulau Bangka makanan lakso mungkin masih terdengar asing. Lakso tidak hanya terdapat di Pulau Bangka, lakso juga terdapat di daerah-daerah lain yang ada di Indonesia tepatnya di daerah Sumatera diantaranya Lampung, Jambi dan Palembang. Banyak masyarakat beranggapan lakso sama dengan “laksa”. Sekilas, lakso mirip dengan laksa namun berbeda dalam hal rasa dan pelengkapannya. Sebenarnya lakso berbeda dengan laksa, lakso bangka terdiri dari mie putih yang terbuat dari campuran tepung beras dan tepung tapioka dan disajikan dengan kuah santan kental yang dicampur dengan daging ikan tenggiri.

Lakso bangka biasanya dibuat untuk langsung dikonsumsi, karena lakso bangka memiliki daya simpan yang relatif pendek. Lakso bangka umumnya bertahan satu hari pada suhu ruang dan bertahan dua sampai tiga hari didalam

lemari pendingin (Zulfan dan Yulianto, 2017). Seiring berjalannya waktu dengan banyaknya wisatawan yang datang ke Pulau Bangka, permintaan terhadap lakso bangka semakin meningkat. Dari data terakhir yang didapatkan, belum terpenuhi lakso  $\pm 75-80\%$  untuk lakso basah dan 1% untuk lakso kering perbulan, yaitu belum mencukupi permintaan lakso di pasar yang membutuhkan minimal 250 kg perbulan (Zulfan dkk, 2017).

Ketersediaan lakso bangka kering diperoleh dari lakso bangka basah yang dikeringkan di bawah sinar matahari, akan tetapi masa simpan lakso bangka kering yang dihasilkan hanya bertahan selama 4 hari. Bagi para pelaku usaha seperti rumah makan, restoran, dan katering yang biasanya menyediakan lakso sebagai menu makanan, terkendala akan ketersediaan lakso yang memiliki daya simpan yang pendek. Dengan keterbatasan waktu terhadap masa simpan dan stok yang tersedia dari lakso itu sendiri, maka dibutuhkan alternatif untuk mendapatkan lakso yang lebih awet dengan proses pengeringan.

Prinsip utama proses pengeringan lakso adalah pengeluaran air dari bahan akibat proses pindah panas yang berhubungan dengan adanya perbedaan suhu antara permukaan produk dengan permukaan air pada beberapa lokasi dalam produk. Menurut Fitriani (2008) ukuran bahan yang akan dikeringkan dapat mempengaruhi waktu pengeringan bahan. Semakin kecil ukuran bahan semakin cepat proses pengeringannya. Hal ini disebabkan karena bahan yang lebih kecil memiliki permukaan yang lebih luas sehingga memudahkan proses penguapan air dari bahan. Waktu pengeringan memberikan pengaruh terhadap kualitas produk seperti susut bobot dan kadar air (Ari dkk, 2016). Selain itu, lama pengeringan

berpengaruh terhadap rasa, aroma, warna, tekstur serta tingkat kesukaan konsumen pada produk (Fatdhila dan Anna 2014).

Ada 2 metode pengeringan yaitu, secara alami (dijemur di bawah sinar matahari) dan pengeringan dengan alat pengering. Pada proses pengeringan lakso, membutuhkan sumber panas terus-menerus dan tidak memungkinkan hanya bergantung pada sumber panas alam (matahari) dikarenakan cuaca yang tidak bisa diperkirakan. Menurut Rif'an (2017) jenis alat pengering berpengaruh terhadap karakteristik fisik (rendeman, densitas kamba, dan kadar air) dan organoleptik (rasa, aroma, warna, dan tekstur produk). Ada banyak jenis pengeringan menggunakan alat pengering, namun dalam penelitian ini alat yang digunakan adalah oven gas sebagai alat pengeringan dalam pembuatan lakso bangka kering.

Pengeringan merupakan salah satu proses pengolahan pangan yang sudah lama dikenal dan sering diterapkan. Tujuan dari proses pengeringan lakso bangka adalah untuk mengurangi kadar air yang terdapat dalam lakso bangka sehingga lebih awet, mengurangi volume bahan pangan, menghemat biaya pengangkutan, pengemasan dan penyimpanan. Salah satu faktor yang harus diperhatikan pada pembuatan lakso bangka kering yaitu waktu pengeringan. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan lakso bangka kering yang memiliki daya simpan yang lebih lama tanpa mengurangi kualitas dari lakso. Maka perlu dilakukan penelitian untuk mendapatkan waktu pengeringan yang tepat terhadap lakso bangka kering.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dilakukan penelitian tentang “Pengaruh Waktu Pengeringan pada Pembuatan Lakso Bangka Kering terhadap Daya Terima Konsumen”.

## **1.2. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang ada diatas, maka terdapat beberapa masalah yang diidentifikasi sebagai berikut :

1. Bagaimanakah proses pembuatan lakso bangka kering?
2. Apakah waktu pengeringan pada pembuatan lakso bangka kering mempengaruhi kualitas lakso?
3. Bagaimanakah ketahanan produk lakso bangka kering di suhu ruang dalam waktu tertentu?
4. Apakah waktu pengeringan pada pembuatan lakso bangka kering mempengaruhi daya terima konsumen terhadap lakso?

## **1.3. Pembatasan Masalah**

Setelah mengidentifikasi masalah yang dikemukakan diatas, maka peneliti membatasi masalah yang akan diteliti pada “Pengaruh waktu pengeringan pada pembuatan lakso bangka kering terhadap daya terima konsumen”.

## **1.4. Rumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi dan pembatasan masalah diatas, maka rumusan masalah yang akan diteliti adalah sebagai berikut :

Adakah pengaruh waktu pengeringan pada pembuatan lakso bangka kering terhadap daya terima lakso ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur lakso?

## **1.5. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh waktu pengeringan dalam pembuatan lakso bangka kering terhadap daya terima konsumen.

## **1.6. Kegunaan Penelitian**

Kegunaan penelitian ini adalah:

1. Menambah pengetahuan dan keterampilan mengenai pengolahan lakso bangka dengan metode pengeringan untuk disampaikan kepada masyarakat.
2. Memotivasi mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner agar lebih kreatif dalam mengembangkan resep dan teknik pengolahan menjadi suatu produk yang bervariasi.
3. Sebagai masukan bagi jurusan Vokasional Seni Kuliner, khususnya Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.
4. Membantu masyarakat dalam pembuatan lakso bangka yaitu melalui teknologi pembuatan lakso bangka secara sederhana yang menggunakan metode pengeringan agar mendapatkan lakso bangka yang lebih awet.