

KAJIAN TEKNOLOGI DAN SOSIO-TEKNO EKONOMI INDUSTRI KACANG GARING SKALA KECIL

Oleh :

Aisman, Refdinal

Nomor Kontrak : 005/SP3/PP/DP2M/II/2006

RINGKASAN

Penelitian Kajian Teknologi dan Sosio-Tekno ekonomi Industri Kacang Garing Skala Kecil telah dilakukan di Kenagarian Sawah Tengah Kecamatan Pariangan Kabupaten Tanah Datar dan Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Andalas dari bulan Februari sampai dengan Agustus 2006. Kacang Garing yang di Sumatera Barat lebih populer dengan nama Kacang Goreng adalah hasil olahan dari kacang tanah dengan cara menyangrai kacang tanah mentah yang sudah kering dengan cara mencampurnya dengan pasir hitam di dalam wajan (kuali) besi sampai matang. Umumnya sumber panas yang digunakan berasal dari pembakaran kayu api.

Kebiasaan pengolahan yang dilakukan masyarakat adalah dengan menjemur kacang tanah mentah yang belum dibersihkan dari sisa tanah di bawah sinar matahari sampai kering. Setelah kering selanjutnya kacang tanah tersebut langsung disangrai sampai matang dan siap untuk dikonsumsi. Proses yang semacam ini menyebabkan kacang goreng menjadi berwarna kusam, berdebu dan terkadang terdapat pasir yang masuk ke dalam polong. Permasalahan ini bisa diatasi dengan cara mencuci kacang tanah mentah sebelum dikeringkan. Penjemuran di bawah sinar matahari menyebabkan kulit kacang tanah yang semula putih berubah menjadi coklat akibat terjadinya peristiwa oksidasi. Persoalan tersebut bisa diatasi dengan merendam kacang tanah yang sudah dibersihkan (dicuci) di dalam larutan bahan pemutih.

Berdasarkan hal di atas penulis telah melakukan penelitian dengan melakukan pencucian kacang tanah mentah segera setelah dipanen, selanjutnya kacang tanah yang sudah bersih diperlakukan dengan cara direndam di dalam 3 jenis larutan pemutih secara terpisah antara lain Calcium hypochlorida, $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ dan Tawas masing-masing dengan konsentrasi 1.500 ppm. Lamanya perendaman untuk masing-masing perlakuan dilakukan bervariasi yaitu 30 menit dan 60 menit. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan jenis bahan pemutih serta lama perendaman terbaik yang dapat memperbaiki penampakan kacang garing yang dihasilkan serta menghasilkan kacang garing yang memenuhi persyaratan mutu standar. Disamping itu dalam penelitian ini juga dilakukan pengumpulan data diskriptif tentang kondisi Sosio-Ekonomi pengusaha kacang garing dan mengevaluasi kelayakan finansial dari usaha kacang garing yang dijalankan oleh masyarakat (skala industri rakyat).

Penelitian ini dilakukan dengan dua pendekatan metode yaitu; Pertama survey lapangan untuk mendapatkan data sosio-ekonomi pengusaha kacang garing dan data tekno-ekonomi, guna mengevaluasi kelayakan finansial usaha kacang garing yang dijalankan industri rumah tangga di lokasi penelitian. Kedua Perlakuan Perendaman kacang tanah di dalam 3 jenis bahan pemutih dan dengan 2 selang waktu yang dirancang

dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dalam Faktorial dengan 2 faktor dan 3 ulangan. Faktor pertama adalah; Penggunaan larutan natrium metabisulfite 1.500 ppm (A1), Penggunaan larutan calsium hypochloride 1.500 ppm (A2), Penggunaan larutan tawas 1.500 ppm (A3) dan factor kedua adalah; Perendaman selama 30 Menit (B1) dan Perendaman selama 60 menit (B2)

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ketiga jenis bahan pemutih tersebut layak digunakan dalam proses pengolahan kacang garing (kacang goreng) dengan indikasi tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar air dan residu serta ambang untuk kedua parameter tersebut masih dibawah yang direkomendasikan. Disamping itu pemberian bahan pemutih terlihat dapat memperbaiki warna dari kacang goreng yang dihasilkan dengan tanpa merubah aroma, rasa dan kerenyahan dibandingkan kacang goreng yang diolah oleh masyarakat dengan teknik yang biasa mereka gunakan. Perendaman selama 30 menit di dalam larutan bahan pemutih yang dimaksud di atas sudah cukup untuk memberikan hasil yang baik terhadap olahan kacang goreng.

Dari penelitian juga diperoleh informasi terjadinya penurunan produksi kacang tanah yang bersumber dari daerah setempat (Nagari Sawah Tengah) dalam tiga tahun terakhir sebagai akibat dari musim panas yang relatif lama dan serangan hama penggerek batang. Hama penggerek batang telah menyerang hampir 40% dari jumlah polong kacang tanah yang terbentuk. Dalam satu tahun terakhir selain serangan hama penggerek polong tanaman kacang tanah masyarakat juga diserang jamur batang. Serangan ini menyebabkan kacang tanah akan layu sebelum pembentukan polong.

Selain rendahnya produktifitas akibat serangan hama dan jamur, harga kacang tanah yang sangat fluktuatif juga seringkali merugikan petani kacang tanah. Hal ini menyebabkan banyaknya petani yang beralih dari semula menanam kacang tanah ke palawija lainnya seperti cabe, tomat dan jagung. Bahan bakar yang masih dianggap terbaik oleh masyarakat dalam pengolahan kacang goreng adalah bersumber dari kayu. Jika kayu tidak lagi bersumber dari kayu hasil budidaya, maka dikhawatirkan hal ini akan mengganggu konservasi lahan. Sampai saat ini usaha pengolahan kacang goreng adalah usaha yang relatif layak dikembangkan secara finansial, hal ini terlihat dari indikator