

Judul : Kajian Pengembangan Asap Cair Dari Kulit Durian sebagai Pengganti Bahan Pengawet Alami Pada Makanan Dalam Rangka Pengembangan Ekonomi Kreatif

Tahun : 2012

Penulis : Badan Penelitian dan Pengembangan Provinsi Riau

Kategori : Ekonomi Kreatif dan Industri Inovatif Daerah

Produksi durian Riau yang tersedia sepanjang tahun, baik yang bersumber dari durian lokal maupun yang dipasok dari luar propinsi Riau, merupakan potensi dan ancaman terhadap keberlangsungan lingkungan, jika tidak dikelola dengan baik. Pesatnya perkembangan propinsi Riau akhir-akhir ini, yang berimplikasi kepada meningkatnya konsumsi dan daya beli masyarakat, perlu dibarengi dengan penyediaan kebutuhan yang mencukupi untuk memenuhi kebutuhan masyarakat, baik barang yang diproduksi didalam negeri maupun kebutuhan akan barang-barang impor dalam jumlah yang memadai. Untuk menjaga stok kesediaan barang-barang keperluan dimaksud, perlu dikembangkan teknologi pengawetan untuk memperpanjang umur barang sebelum digunakan. Pada saat ini banyak beredar bahan-bahan pengawet sintetis yang berbahaya bagi kesehatan yang tidak diizinkan oleh pemerintah. Teknologi pengawetan yang biasa digunakan dimasyarakat adalah dengan metode pengeringan dibawah sinar matahari, dan pengasapan dengan menggunakan berbagai jenis kayu-kayuan, penggunaan teknologi ini kurang praktis, tidak hygines dan tergantung kepada keadaan cuaca. Berdasarkan permasalahan pada proses pengawetan alami yang ada, dan ketersediaan bahan baku kulit durian yang melimpah, maka penelitian pembuatan asap cair dari kulit durian ini menarik untuk dikaji. Pada penelitian ini diperoleh konversi asap cair dari kulit durian kering sebesar 50%, tingkat B/C 3,35 untuk harga Rp25,000/L dan 1,39 untuk harga asap cair Rp10,000/L.