

BAB II

TINJAUAN DAN KERANGKA PIKIR

A. Tinjauan Pustaka

Dalam penelitian ini, penulis menggali informasi dari berbagai sumber untuk mendapatkan data yang relevan dan akurat. Beberapa sumber informasi yang diperoleh penulis berasal dari buku dan jurnal penelitian terdahulu yang dapat memberikan dasar teoritis yang relevan dengan topik yang sedang diteliti. Selain itu, penulis juga memperoleh informasi dari beberapa artikel ilmiah dengan memanfaatkan internet yang menyediakan akses luas ke berbagai sumber informasi yang berkaitan dengan topik penelitian.

Dalam penelitian ini, yang dimaksud dengan metode dehidrasi atau *dehydrate* adalah metode kuno dalam pengawetan makanan yang bertujuan untuk menghilangkan kelembapan dari makanan, atau menghilangkan kandungan air, dengan perbandingan umumnya antara 10% hingga 20% bergantung pada jenis makanan (Marrone, 2018). Metode ini juga disebutkan sebagai metode kuno dalam pengawetan makanan, dikarenakan metode ini menjadi standar persiapan pada makanan sebelum di simpan untuk waktu tertentu.

1. *Dehydrate*

Dehidrasi atau *dehydrate* adalah metode kuno dalam pengawetan makanan yang bertujuan untuk menghilangkan kelembapan dari makanan, atau menghilangkan kandungan air, dengan perbandingan – umumnya – antara 10% hingga 20% bergantung pada jenis makanan (Marrone, 2018) Pada tingkat ini, bakteri yang menyebabkan bahan makanan cepat membusuk menjadi tidak aktif atau gagal tumbuh secara efektif. Makanan yang telah mengalami proses *dehydrate* memiliki umur simpan yang panjang atau memiliki daya simpan yang lama, karena proses *dehydrate*, Proses pemecahan makanan melalui udara lembab berlangsung sangat lambat. Dehidrasi adalah cara cara paling sederhana dan paling hemat biaya

dalam menyiapkan makanan. *Dehydrate* umumnya biasanya digunakan oleh individu atau kelompok yang memiliki bahan pangan berlebih dan tidak bisa mengkonsumsi semua bahan makanannya, dan kebutuhan bertahan hidup di cuaca dingin juga biasanya dipakai untuk mengawetkan suatu bahan pangan yang mengalami kelangkaan disuatu daerah atau lokasi (Prepping, 2022). Pengeringan makanan biasanya dilakukan dengan menggunakan cara yakni, sinar matahari, oven konvensional, dan dehydrator listrik. (Willenberg, 2021) Biasanya proses pengeringan makanan secara tradisional biasanya dilakukan dengan cara menjemur makanan di bawah sinar matahari selama berhari-hari, tergantung pada cuaca, namun di sisi lain, metode pengeringan dengan tradisional membuat makanan terkontaminasi dengan hal yang ada di sekitar seperti debu, pasir dan kotoran (Pinandita dkk, 2024).

Seiring berkembangnya zaman mulai lah muncul cara baru dalam proses pengeringan makanan di bandingkan hanya menggunakan sinar matahari yakni, dengan menggunakan oven konvensional. adapun cara yang dilakukan ialah mengatur oven pada suhu hangat, pada pembacaan suhu serendah 140°F biasanya pengeringan dengan menggunakan oven tersebut dilakukan dengan pintu atau penutup oven dalam keadaan terbuka, dan juga posisi meletakkan makanan harus lebih luas dari setengah bagian dalam oven agar udara dapat bersirkulasi, namun pengeringan dengan menggunakan oven konvensional memiliki beberapa kekurangan dalam mengeringkan makanan yakni, oven konvensional menguras banyak energi dalam pengoperasiannya, oven konvensional juga membutuhkan waktu lebih dari biasanya karena oven konvensional tidak memiliki kipas internal untuk sirkulasi udara dan juga sulit untuk mempertahankan suhu pengeringan rendah dalam oven dikarenakan ketidakstabilan suhu tersebut dapat menyebabkan makanan yang dikeringkan menjadi lambat mengering ataupun hangus (Willenberg, 2021)

Dengan perkembangan teknologi yang begitu maju, di masa modern ini telah diciptakan alat khusus untuk mengeringkan makanan dengan sumber daya energi

hanya menggunakan listrik dan konsistensitas suhu dapat di atur dengan tampilan digital begitupun juga waktu pengeringan nya, alat tersebut ialah dehidrator elektrik. Dehidrator elektrik adalah alat yang menghasilkan sumber panas, sistem ventilasi, dan baki atau rak untuk meletakkan makanan, adapun model dari dehidrator elektrik sangat bervariasi dan berbagai pilihan ukuran dehidrator dan spesifikasi yang bervariasi. Walaupun dehidrator elektrik memerlukan biaya yang cukup tinggi di awal tetapi dehidrator elektrik lebih disarankan dalam pemakaian pengeringan makanan, dehidrator elektrik lebih konsisten mempertahankan suhu rendah dan menggunakan lebih energi dibandingkan oven (Willenberg, 2021) Dehidrator elektrik juga memungkinkan kegiatan pengeringan makanan dalam kondisi cuaca apapun. Sehingga produksi makanan kering seperti buah, sayur, daging, bumbu, bahan herbal dan jenis makanan lainnya dapat dilakukan kapanpun dan dimanapun tetapi tetap membutuhkan energi listrik. Produk makanan kering pada umumnya dikonsumsi sebagai camilan sehat rendah kalori. Adapun faktor yang dapat mempengaruhi hasil pengeringan makanan diantaranya suhu dan waktu pengeringan. Penggunaan suhu dan waktu pengeringan yang optimal dan konsisten dapat mengurangi resiko tingkat kerusakan akibat proses pengeringan seperti pada kadar warna dan kandungan pada makanan (Pinandita *et al* ; 2024).

2. *Dangke*



Gambar 1. Dangke
(Sumber: Yuliarti, 2022)

Dangke adalah makanan tradisional khas Kabupaten Enrekang. Dangke merupakan makanan bernutrisi yang terbuat dari susu sapi, sudah dikenal sejak sebelum tahun 1905. Makanan tradisional dari Kabupaten Enrekang ini memiliki rasa yang hampir mirip seperti keju, tetapi tampilannya seperti tahu yang berwarna putih atau kekuningan dengan kandungan protein yang tinggi. Nama dangke sendiri memiliki sedikit sejarah yang unik, hingga bisa dinamakan dangke. Ceritanya bermula sewaktu orang Belanda mencoba makanan olahan dari susu tersebut orang Belanda tersebut mengatakan “*Dank Well*” yang artinya terima kasih, dan Masyarakat yang mendengar kata dangke mengira itulah nama dari makanan tersebut (Pancarany, 2019)

Produk dangke berasal dari hasil pemanasan susu segar yang di tambahkan larutan pepaya yang berfungsi sebagai zat pemecah protein, sehingga susu membentuk gumpalan (*curd*) dan cairan (*whey*), kemudian gumpalan (*curd*) dan cairan (*whey*), dipisahkan menggunakan tempurung kelapa yang berfungsi sebagai alat penyaring dan juga alat pencetak dangke, setelah memadat kemudian dangke dibungkus menggunakan daun pisang. Masyarakat di Kabupaten Enrekang umumnya menjadikan dangke sebagai pendamping nasi sehari-hari dan juga pangan selingan yang di konsumsi dengan campuran gula aren dan sambal jeruk nipis (Hatta dkk, 2014)

Pada awalnya dangke terbuat dari susu kerbau, namun dikarenakan kelangkaan dari susu kerbau dan harganya yang relative mahal maka pembuat dangke beralih ke susu sapi. Kendala dalam pembuatan dangke itu sendiri ialah kualitas dari produk tidak seragam atau berbeda beda yang di hasilkan oleh masyarakat dan masa penyimpanannya yang singkat dalam suhu ruang. Dangke paling tidak dapat bertahan hingga sore dijual di pasar tradisional, bahkan dalam beberapa jam saja di letakkan di suhu ruang, pada permukaan dangke, nampak mulai kekuningan sedangkan penyimpanan dalam pada lemari pendingin atau *chiller* hanya dapat bertahan lima hari. Dari masa daya simpan dangke yang singkat tersebut menjadikan masyarakat menjangkau pasar yang luas (Pancarany, 2019), Menurut

(Malaka, 2015) bahwa, struktur dangke yang bagus pada pemanasan 75°C dengan konsentrasi getah pepaya 0,5% memiliki kandungan protein 17,94%, laktosa 14,12%, pH 5,93 dan presentase asam laknat 0,296%.

Mukhlisah (2017) melaporkan bahwa dangke yang memiliki kualitas terbaik pada suhu pemanasan 80°C dan konsentrasi papain 0,3%. Karakteristik dangke yang dihasilkan memiliki kadar protein 16,86%, air 58,75% lemak 15,19% abu 2,31% karbohidrat 5,88%. Karakteristik fisik dangke yang dihasilkan meliputi pH 6,62 produksi *curd* dangke 15,66% dan kekerasan 7529 gf. Sabil dkk (2017) berpendapat bahwa suhu pemeraman memberikan pengaruh terhadap kualitas kimia dan mikrostruktur dangke berbahan dasar susu sapi, yang dimana pada suhu pemeraman 5°C memiliki kadar protein 24,98%, lemak 2,26% dan kadar air 51,15%.

a) Standart resep dangke

Bahan – bahan dalam pembuatan dangke terbilang cukup sederhana dan mudah diperoleh dipasaran. Dalam memilih bahan baku dalam pembuatan dangke diharuskan menggunakan susu segar untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Untuk lebih jelasnya mengenai bahan – bahan yang dipakai dalam pembuatan dangke pada table berikut.

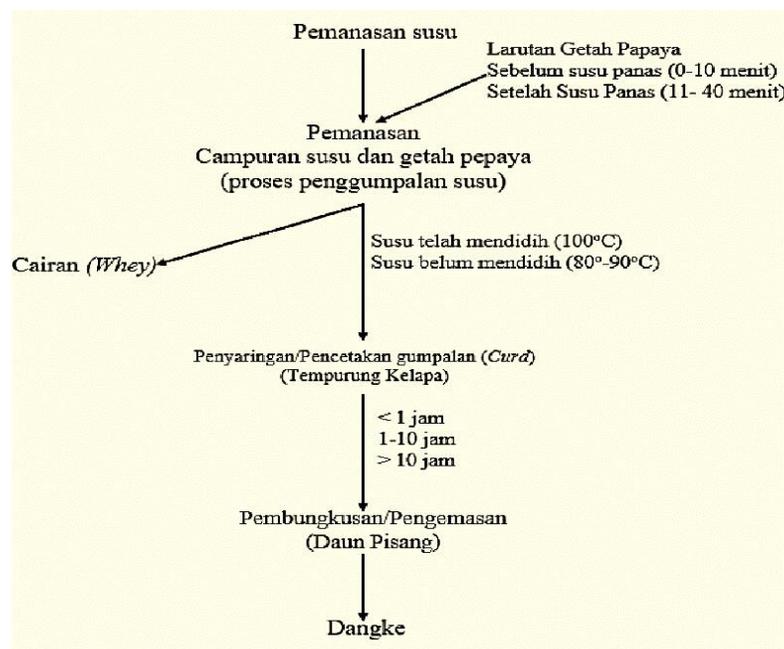
Tabel 1. Standar Resep Dangke

Nama Bahan	Jumlah
Susu sapi	1 Liter
Getah Pepaya/Papain (Semua Jenis Buah Pepaya Umur 2-3 Bulan)	10 ml

Sumber : Khaliq.,2022.

b) Alur Pembuatan Dangke

Proses pembuatan dangke tersebut telah digunakan sejak dulu secara turun temurun oleh masyarakat Kabupaten Enrekang dan relative tidak mengalami perubahan dari generasi ke generasi pembuat dangke berikutnya hanya memodifikasi pada peralatan dan pengolahan yang di gunakan sesuai dengan perkembangan zaman. Alur pembuatan dangke dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 2. Alur Pembuatan Dangke
(Sumber : Hatta et al., 2013)

c) Nilai Gizi pada Dangke

Kandungan gizi dangke akan menjadi aspek yang penting bagi konsumen dalam proses pembelian produk. Kadar lemak yang tinggi mungkin akan menjadi factor pembatas jika dikaitkan dengan penyakit degeneratif terutama pada kelompok konsumen yang memiliki usia lanjut, sedangkan kadar protein dan mineral akan berpotensi meningkatkan harga nilai jual seperti halnya produk keju lainnya sebagai pangan sumber protein dan kalsium. Kandungan gizi pada dangke susu sapi dapat dilihat pada tabel 2 sebagai berikut:

Tabel 2. Kandungan Gizi, Kadar air dan Ph pada dangke susu sapi

Uraian	N	Minimal	Maksimal	Rataan
Kadar air (%)	6	49,3	62,4	55,0
Kadar Abu (%)	6	1,9	2,4	2,1
Kadar Lemak (%)	6	8,8	21,6	14,8
Kadar Protein (%)	6	15,7	33,3	23,8
Ph	6	6,3	6,5	6,4

Sumber : Hatta, W, 2013.

3. *Cracker*

Cracker atau kerupuk dalam Bahasa Indonesia merupakan suatu jenis makanan kecil yang sudah lama dikenal oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Kerupuk dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan ataupun sebagai variasi dalam lauk pauk. Kerupuk digemari disegala usia maupun tingkat sosial masyarakat. Kerupuk mudah didapatkan di segala tempat, baik di kedai pinggir jalan, di supermarket, bahkan di restoran ataupun di hotel berbintang. Kerupuk merupakan jenis makanan kering (Wirdayanto, 2018) Kerupuk juga dikenal sebagai makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung yang dicampur dengan bahan perasa seperti udang, atau ikan. Makanan ringan atau snack di beberapa negara asia disebut krupuk, kropoek atau kerupuk di Indonesia. Kerupuk memiliki tekstur yang garing dan digunakan sebagai selingan untuk berbagai makanan Indonesia, seperti nasi goreng, gado-gado, soto, rawon, bubur ayam, dan sebagainya. Beberapa orang bahkan menganggap kerupuk sebagai lauk sehari-hari. Kerupuk biasanya dijual dalam bentuk sudah matang (digoreng), maupun mentah. Dalam masyarakat umum, ada dua jenis kerupuk yang terbuat dari nabati dan hewani, krupuk yang terbuat dari bahan dasar nabati seperti singkong, bawang, puli, rempeyek, rangginang, kerupuk gendar, aci, kemplang, emping melinjo dan karak, sedangkan yang terbuat dari bahan dasar hewani seperti kerupuk udang, ikan dan kulit (Dedes, 2011). Adapun hasil modifikasi bahan pangan yang dilakukan oleh masyarakat dalam

memanfaatkan bahan pangan yang produksi berlebih yakni, susu dalam pembuatan kerupuk (Legowo, 2005) salah satu hasil produk kerupuk yang berbahan dasar dari produk susu adalah kerupuk dangke yang berasal dari Kabupaten Enrekang.

Menurut (Marwah, 2018) Kerupuk dangke adalah produk inovasi dari dangke yang dibuat sebagai makanan ringan yang di goreng, bentuknya kecil-kecil menyerupai makanan kemasan yang banyak beredar di toko ritel. Rasanya menyerupai biscuit, gurih pada saat di kunyah, adapun variasi pada rasa ditambahkan perisa seperti coklat, kopi dan rasa lainnya. Masyarakat Kabupaten Enrekang biasanya membuat kerupuk dangke dengan menambahkan dangke dengan bahan - bahan seperti tepung beras, telur, dan gula pasir. Pada awalnya kerupuk dangke dibuat dengan tujuan inovasi yang bertujuan memberikan nilai tambah cukup tinggi pada penjualan dangke di Kabupaten Enrekang. Kerupuk dangke sekarang banyak dijual di pasaran, kerupuk dangke dapat ditemukan pada kedai yang ada di Kabupaten Enrekang atau di toko oleh-oleh khas Sulawesi Selatan.

Kerupuk dangke masuk ke dalam kategori kerupuk susu namun, Badan Standarisasi Nasional belum menetapkan standarisasi kualitas mutu produk yang merujuk pada kerupuk susu, disebabkan kerupuk susu dan kerupuk dangke belum menjadi produk yang umum atau pemerataan produksinya belum merata di indonesia, dikarenakan hanya terproduksi dan terdistribusi pada daerah-daerah tertentu di indonesia. Namun pada penelitian ini, standarisasi yang digunakan penulis dalam proses pembuatan dangke *cracker* pengetahuan tersebut bersumber dari referensi buku, berikut standarsisasi yang digunakan penulis dalam pembuatan dangke *cracker* dengan metode *dehydrate* :

1. Tekstur

Menurut A.M.S. Smith dan F. H. M. G. Van Der Hijden dalam buku “*Food Structure and Function*” (2017) kerupuk atau *cracker* harus renyah dan *crispy*, tidak boleh ada bagian yang keras atau lembek.

2. Rasa

Menurut M. Meilgaard, G.V. Civille, dan B. T. Carr pada buku “*Sensory Evaluation Techniques*” (2016) Rasa kerupuk atau *cracker* harus memiliki keseimbangan antara bahan utama dan juga bahan tambahan lainnya, tanpa rasa asing atau rasa tengik.

3. Warna

Menurut R. L. Smith pada buku “*Theory and Practice*” (2015) warna pada kerupuk atau *cracker* yang berbahan dasar produk susu seharusnya berwarna putih hingga krem muda, merata tanpa noda coklat gelap atau hitam.

4. Aroma

Menurut Constance Classen, David Howes dan Anthony Synnot, pada buku “*The Cultural History of Smell*” (1994) Aroma kerupuk atau *cracker* harus beraroma bahan utama yaitu susu dengan bau yang ringan, tanpa bau tengik atau bau tidak sedap.

B. Penelitian Terdahulu

Metode dehidrasi atau *dehydrate* belum pernah di gunakan dalam pengolahan kerupuk dangke, bahkan penelitian-penelitian terdahulu yang membahas hal terkait, belum ada yang menerapkan metode *dehydrate* ini ke dalam pengolahan kerupuk dangke, tetapi pada penelitian ini, peneliti menjadikan penelitian terdahulu sebagai implikasi teoritis yang mendasari penelitian yang diselenggarakan.

Dalam penelitian ini, informasi yang didapatkan bersumber dari buku dan jurnal penelitian terdahulu yang memiliki dasar teoritis yang relevan dengan topik yang sedang diteliti. Selain itu, peneliti juga memperoleh informasi dari beberapa artikel ilmiah yang diperoleh dari internet yang menyediakan akses luas ke berbagai sumber informasi yang berkaitan dengan topik penelitian.

1) Praktek Produksi Pembuatan Kerupuk Susu “*Milk Cracker*”

Tugas Akhir ini di tulis oleh Muhammad Fauzi pada tahun 2012 dengan judul Praktek Produksi Kerupuk Susu “*Milk Cracker*” yang diterbitkan oleh Universitas Sebelas Maret Surakarta. Dalam penelitian tugas akhir ini dilaksanakan uji sensori,

analisis kimia serta analisis kelayakan usaha menggunakan metode skoring terhadap warna, rasa, kerenyahan, aroma dan keseluruhan yang berfokus pada produksi kerupuk susu.

Kerupuk susu yang di sukai dengan formula terigu 0,25 kg, tapioka 0,75 kg, dan susu 1 kg dengan nilai rata -rata 4,12 yang berarti kerupuk susu enak,renyah dan memiliki aroma susu yang khas. Analisa kimia yang dilakukan pada produk kerupuk susu ini adalah uji analisis protein sebesar 4.15%. Pada analisis kelayakan bisnis yang mencakup kapasitas produksi, harga jual, laba,Break Event Point (BEP) dan benefit cost ration. Hasilnya adalah kapasitas produksi 2.500 bungkus per bulan, dengan laba bersih 1.819.550 per bulan, BEP 2.038 bungkus, dan nilai B/C 1,22%.

Persamaan penelitian dengan penelitian yang diselenggarakan yaitu terletak pada objek penelitian yang berbasis susu meski demikian, yang menjadi pembeda antara dengan tugas akhir ini dengan penelitian diselenggarakan yakni, terletak pada fokus penelitian yang membuat kerupuk yang berbahan dasar dangke yang sama satu jenis yaitu produk olahan dari susu, tetapi dalam penelitian ini masih menggunakan metode memasak *fryng* sedangkan dalam penelitian diselenggarakan ialah membuat keripik dengan berbahan dasar dangke yang pengolahannya menggunakan metode dehidrasi (*dehydrate*).

2) Karakteristik Organoleptik Kerupuk Susu Dengan Taraf Pemberian Baking Powder yang berbeda

Studi ini ditulis oleh Dyah Nurul Afiah & Elvisa Ratna Dewi, 2016 dengan judul Karakteristik Organoleptik Kerupuk Susu Dengan Taraf Pemberian Baking Powder yang berbeda, yang di terbitkan dalam jurnal *Fillia Cendikia*, Volume 1, nomor 2, oktober 2016 halaman 34-39. Objek dalam studi ini adalah susu, dengan berfokus dengan pemberian baking powder dalam pembuatan kerupuk susu, dengan menerapkan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL), dan uji organoleptik.

Pada penelitian ini diterapkan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL), dan menggunakan uji organoleptik dengan 5 perlakuan dan pengulangan sebanyak 3 kali. Studi ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana dosis baking powder terhadap sifat organoleptik kerupuk susu yang diberi berbagai perlakuan yang diberi berbagai perlakuan (0,1%, 0,3%, 0,5%,0,8%, dan 1%).

Uji organoleptik kerupuk susu menunjukkan bahwa dosis baking powder memengaruhi kerenyahan kerupuk susu. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa dosis 1,0% baking powder memberikan skor kerenyahan tertinggi, sehingga membuat kerupuk susu lebih renyah, tetapi tidak memengaruhi warna, rasa, atau aroma.

Persamaan yang dimiliki penelitian ini dengan penelitian yang diselenggarakan terletak pada objek penelitian yakni menggunakan bahan berbasah dasar susu, namun yang membedakan adalah fokus penelitian yang dimana, penelitian tersebut menambahkan dan menguji takaran *baking powder* dalam pembuatan keripik susu dan masih menggunakan proses *frying* dalam proses memasaknya sedangkan, dalam penelitian yang diselenggarakan tidak menggunakan metode *frying* dalam pengolahannya.

3) Smart Food Dehidrator IOT Untuk menghasilkan Cemilan Sehat.

Studi ini di tulis oleh Ilzi Adrolis SNR, Refni Wahyuni, Destina,Nur Syari'ah, daniel Luis Kristian Sirait, Vita Rahmatiah Syakirah, 2023 dengan judul Smart Food Dehidrator Berbasis IOT untuk Menghasilkan Cemilan Sehat yang di terbitkan dalam *Journal of Information technology and Computer Science (INTERCOMS)* vol 4, no.2, Desember 2023, hal 954-958. Dalam studi ini objek nya adalah perangkat *dehydrator* dan adapun fokus dari penelitian ini ialah menghasilkan cemilan sehat.

Penelitian ini menerapkan metode yang tidak diterapkan dalam studi seni kuliner,sebab studi ini menerapkan metode prototipe yang berfokus pada studi ini dalam pembangunan alat dehidrator yang berbasis Iot. Adapun hasil pengujian menunjukkan bahwa buah dan sayur telah kering dengan baik dalam waktu 3 jam

dengan lampu pijar 4 buah 75 watt. Hasilnya bagus, dan warnanya tidak berubah saat di keringkan. Dengan menggunakan *dehydrator* berbasis IOT, hasil pengujian dapat disimpulkan proses pengeringan buah dan sayur menjadi cemilan berjalan dengan baik, dan perubahan warna hanya sedikit lebih pudar daripada buah dan sayur segar.

Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang diselenggarakan, memiliki kesamaan dalam fokus penelitian, yakni menggunakan *food dehydrator* dalam pembuatan cemilan sehat. Meski demikian, penelitian ini bertujuan menghasilkan *dehydrator* sebagai alat untuk membuat cemilan sehat, sedangkan penelitian diselenggarakan menggunakan *food dehydrator* untuk membuat *cracker* dalam proses pengolahannya.

4) Pelatihan Pembuatan Produk Keripik Melon Menggunakan Alat *Dehydrator* bagi kelompok UMKM Inkubator Bisnis Teknolgi (ITe) Unizar.

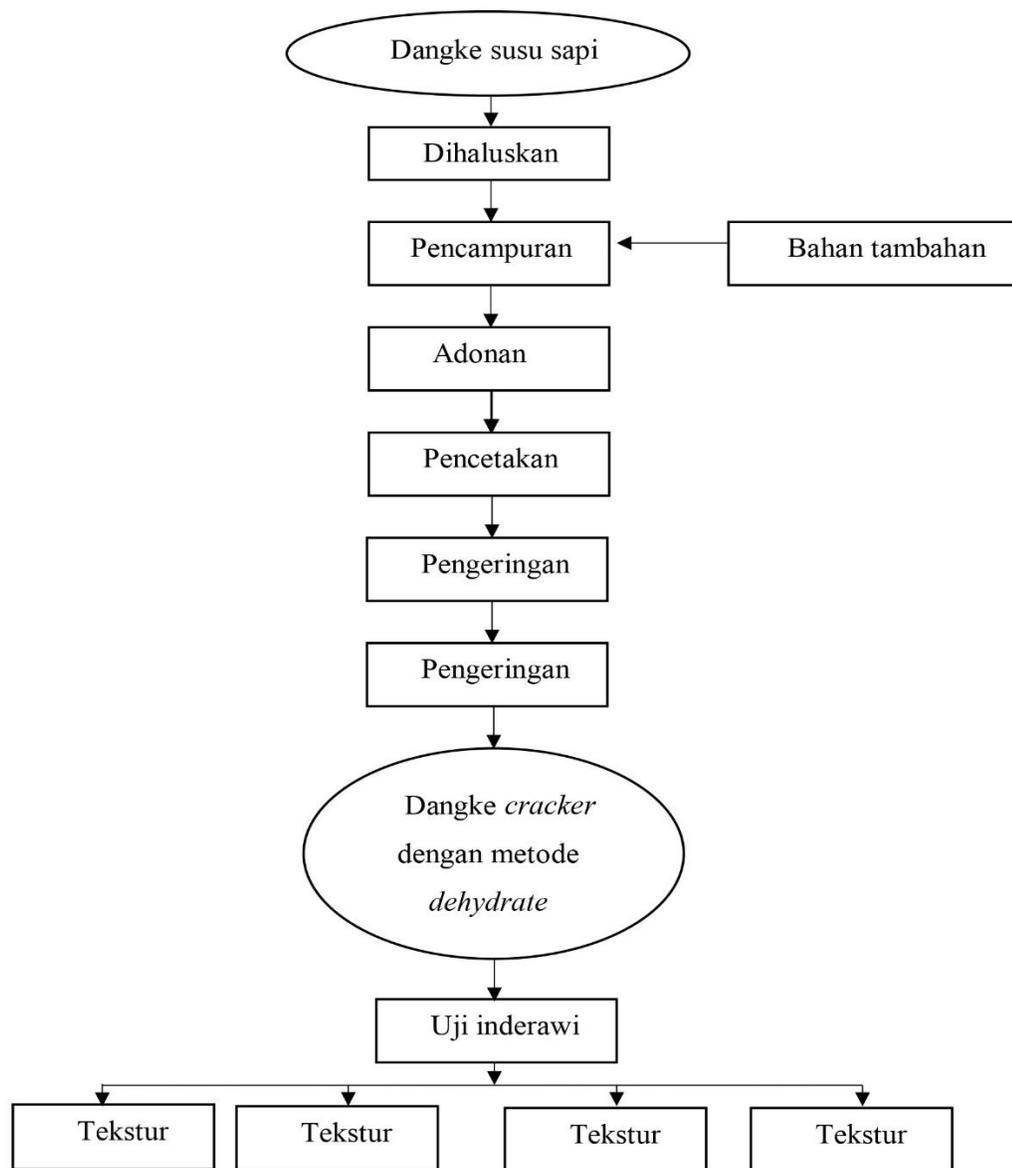
Studi ini ditulis oleh Narita Amni Rosadi, Sari Novida, Syuhriatin & Alvin Juniawan, 2023 dengan judul Pelatihan Pembuatan Produk Keripik Melon Menggunakan Alat *Dehydrator* bagi kelompok UMKM Inkubator Bisnis Teknolgi (ITe) Unizar yang diterbitkan dalam *jurnal Pengabdian UNDIKMA* vol.4, no. 3 Agustus 2023, halaman 572-580. Objek dalam studi ini adalah melon, dengan berfokus pada pembuatan keripik melon menggunakan peralatan *dehydrator*.

Penelitian ini melakukan pengabdian kepada masyarakat bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok UMKM ITC Unizar dalam membuat produk keripik buah melon. Penelitian ini, menerapkan metode yang berbeda dengan penelitian yang diselenggarakan, sebab penelitian ini menerapkan metode penyuluhan dan pelatihan kepada masyarakat, yaitu melalui tahapan perencanaan, pelaksanaan dan memonitoring serta pengevaluasian peserta. Hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa pemahaman peserta tentang pembuatan keripik buah melon menggunakan alat *dehydrator* dapat meningkat setelah dilakukannya pelatihan, dan juga pemahaman terkait kemasan produk buah yang awet dan tahan lama.

Persamaan yang dimiliki studi ini dengan studi yang akan diselenggarakan yaitu terdapat pada fokus penelitiannya yaitu, pembuatan keripik menggunakan peralatan *Dehydrator*, namun objek dalam studi ini dengan penelitian yang diselenggarakan menunjukkan perbedaan. Penelitian ini menggunakan buah melon sebagai bahan utama sedangkan studi yang akan diselenggarakan menggunakan dangke sebagai bahan utama pembuatan kerupuk (*cracker*).

C. Kerangka Pikir

Berdasarkan judul penelitian yang diselenggarakan yaitu: “Pembuatan Dangke *cracker* dengan Metode *dehydrate*”. Dangke dipilih sebagai bahan baku dalam pembuatan produk *cracker* atau dalam Bahasa Indonesia biasa disebut kerupuk, sebab dangke yang merupakan makanan khas Kabupaten Enrekang dalam penginovasiannya menjadi kerupuk melewati proses penggorengan yang menyebabkan dangke teremulsi dengan minyak goreng yang menyebabkan kandungan lemak pada kerupuk dangke menjadi tinggi karena menyerap minyak pada saat melewati proses penggorengan. Dengan demikian disusunlah kerangka pikir pada penelitian ini dengan tujuan untuk menjadikan dangke *cracker* atau kerupuk dangke dengan metode *dehydrate* sebagai inovasi dalam pembuatan *cracker* yang sehat.



Gambar 3. Skema Kerangka pikir
(Sumber: Olah Data peneliti, 2024)