

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk adalah salah satu produk olahan tradisional yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Kerupuk sangat mudah diperoleh dimanapun, baik dalam kemasan yang sudah digoreng maupun dalam kemasan yang masih mentah yang dijual dengan harga murah. Kerupuk memiliki tekstur yang renyah dan garing yang dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan maupun sebagai variasi dalam lauk pauk (Koswara, 2009).

Makanan tersebut dikenal baik di segala usia maupun tingkat sosial masyarakat. Hal ini dikarenakan bentuk dan rasa kerupuk yang bermacam-macam tergantung bahan dasar yang digunakan serta daerah asal pembuatannya. Bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan kerupuk harus memiliki kandungan pati. Pati itu sendiri merupakan sumber karbohidrat yang dapat dijumpai dari berbagai jenis tepung, diantaranya tepung tapioka, tepung sagu, tepung beras maupun tepung kanji.

Dari beberapa jenis olahan kerupuk yang ada saat ini salah satu jenis dari olahan kerupuk yang banyak digemari adalah jenis kerupuk merah, kerupuk merah biasanya banyak digunakan untuk makanan yang berkuah dan lainnya. Sementara kerupuk merah yaitu kerupuk yang terbuat dari adonan tapioka, air, garam dan perasa.

Proses pembuatan kerupuk merah adalah dengan cara mencampurkan dan mengaduk adonan menggunakan tangan dengan diputar dan dibalik sampai adonan benar-benar rata oleh tepung dan sejenisnya yang kemudian dipotong tipis-tipis.

Tingginya permintaan konsumen akan kerupuk merah terutama pada saat hari-hari besar membuat produksi home industri (pabrik rumahan) tidak mampu memenuhi kebutuhan konsumen. Hal ini dikarenakan proses pembuatan kerupuk merah yang memerlukan waktu yang lama, serta masih dikerjakan dengan cara manual dan tradisional. Tahapan yang paling lama dalam proses pembuatan kerupuk merah adalah tahapan mengaduk adonan (mixing). Proses pengaduan dilakukan oleh tenaga manusia saja, sehingga hanya bisa menghasikan adonan kerupuk sekitar 15 kg perhari sehingga dalam perminggu *home industri* hanya mampu memproduksi kerupuk 90 kg dengan enam hari kerja perminggunya (Ibnu, 2009).

Pada saat ini dalam pembuatan kerupuk merah, yaitu tahap proses pembuatan adonan telah ada mesin yang bisa membantu mempercepat proses produksi kerupuk merah. Namun tak semua industri rumahan bisa memilikinya dikarenakan harga mesin yang terlalu mahal.

Berdasarkan observasi awal yang penulis lakukan pada home industri produksi kerupuk merah di daerah padang, sangat membutuhkan suatu mesin pengaduk yang bisa mengaduk adonan sekaligus mencetak lontongan kerupuk merah dalam kapasitas yang besar dan dalam waktu yang relatif cepat dengan

harga yang terjangkau. Sehingga nantinya semua permintaan konsumen akan kerupuk merah dalam jumlah yang banyak bisa terpenuhi.

Oleh karena itu penulis menciptakan mesin alat pengaduk adonan dan pencetak lontongan kerupuk merah, guna mengefisiensikan waktu adonan sekaligus mempercepat proses pemotongan kerupuk merah dalam kapasitas yang besar.

1.2 Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian yang dijelaskan di atas, maka batasan masalah penelitian ini adalah “Pembuatan Alat Pengaduk Adonan dan Pencetak Lontongan Kerupuk Merah”.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, maka peneliti merumuskan:

1. Bagaimana pembuatan alat pengaduk adonan dan pencetak lontongan kerupuk merah?
2. Bagaimana cara kerja dari mesin pengaduk adonan dan alat pencetak lontongan kerupuk merah ?

1.4 Tujuan dan Manfaat

1.4.1 Tujuan

Tujuan dari Tugas Serjana ini adalah:

1. Merealisasikan hasil rancangan menjadi sebuah alat pengaduk pencetak lontongan kerupuk merah.
2. Untuk menganalisa efektivitas alat sesuai dengan tujuan rancangan.

1.4.2 Manfaat

Manfaat dari Tugas Sarjana ini adalah:

1. Dengan adanya mesin pengaduk adonan dan pencetak lontongan kerupuk merah ini, diharapkan mampu mempercepat dan mempermudah dalam proses pengadukan adonan sehingga dapat menghasilkan adonan yang merata dan mampu mencetak lontongan yang bisa meningkatkan jumlah produksi kerupuk.
2. Sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sajarjana Teknik (S1) di Universitas Bung hatta.

1.5 Sistematika Penulisan

Adapun sistematika penulisan yang digunakan oleh penulis dalam penyusunan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

I. PENDAHULUAN

Pada bab ini menguraikan tentang latar belakang, batasan masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, serta sistematika penulisan.

II. TINJAUAN PUSTAKA

Berisikan landasan teori dari beberapa literatur yang mendukung pembahasan tentang studi kasus yang diambil, yaitu pembuatan alat pengaduk adonan dan pencetak lontongan kerupuk merah.

III. METEDOLOGI PENELITIAN

Pada bab ini menjelaskan waktu dan tempat penelitian dan prosedur penelitian perancangan alat pengaduk adonan dan pencetak lontongan kerupuk merah.

IV. HASIL DAN ANALISIS

Pada bab ini berisikan tentang analisa hasil pembuatan alat pengaduk adonan dan pencetak lontongan kerupuk merah .

V. KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini berisikan kesimpulan dan saran dari proses pembuatan alat yang dilakukan serta pembahasan tentang studi kasus yang diambil.

DAFTAR PUSTAKA