

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Telur sebagai salah satu produk peternakan unggas yang bergizi tinggi dan sangat dibutuhkan oleh tubuh, karena merupakan sumber protein, asam lemak, vitamin, dan mineral. Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat. Selain itu, telur mudah diperoleh dan harganya relatif murah. Ada bermacam-macam jenis telur unggas yang umum dikonsumsi, diantaranya telur ayam, telur bebek dan telur puyuh (Lukitodkk, 2012:830).

Telur unggas yang paling banyak dikonsumsi salah satunya adalah telur bebek. Telur bebek sebagai bahan pangan yang cukup sempurna mengandung zat gizi tinggi yang mudah dicerna, kaya protein, lemak dan zat-zat lain yang dibutuhkan tubuh. Kandungan protein dalam telur bebek cukup tinggi, yakni 13,1 gram per 100 gram dibandingkan dengan telur ayam 12,8 gram (Warisno, 2005:3). Telur bebek memiliki sifat yang mudah rusak, baik kerusakan alami, kimiawi maupun kerusakan akibat serangan mikroorganisme melalui pori-pori cangkang telur (Noviadkk, 2011:70).

Salah satu cara untuk mengatasi masalah tersebut adalah dengan pengawetan. Pengawetan merupakan cara untuk mempertahankan kualitas telur bebek, menjaga telur bebek supaya tidak rusak dan memperpanjang masa simpan telur bebek.

Pengawet telur bebek yang paling sederhana yaitu dengan cara pengasinan atau diolah menjadi telur asin (Lukitodkk, 2012:830).

Pengasinan merupakan salah satu upaya untuk mengawetkan telur bebek, mengurangi bau amis dan menciptakan rasa khas. Proses pengasinan telur yang umum dilakukan oleh masyarakat dengan menggunakan garam dapur sebagai bahan pengawetnya. Garam merupakan faktor utama dalam proses pengasinan telur yang berfungsi sebagai bahan pengawet untuk mencegah pembusukan telur, sehingga meningkatkan daya simpannya (Novi adkk, 2011:70).

Pengasinan telur dapat dilakukan dengan merendam telur dalam larutan garam jeju (metode basah) dan dengan membalut/membungkus telur dengan adonan garam, dan abu (metode kering) (Lukitodkk, 2012:831). Kedua metode pengasinan mempunyai kelebihan masing-masing. Metode basah memiliki kemampuan penetrasi garam ke dalam telur berlangsung lebih cepat tetapi albumin telur relatif lebih basah. Sebaliknya metode kering penetrasi garam lebih lambat dan albumin telur lebih padat. Lukman (2008:16)

Dari uraian diatas, untuk membuat sebuah mesin pengasin telur dengan menggunakan metode kering sehingga menghasilkan telur asin dengan albumin telur yang lebih padat maka penulis tertarik untuk mengajukan judul “MESIN PENGHALUS SERPIHAN BATU BATA DAN PENGADUK ADONAN PEMBUNGKUS

ASINAN TELUR”

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana membuat alat penghalus serpihan batubata dan adonan pembungkus asinan telur yang efektif sesuai dengan hasil perancang ?

1.3 Batasan Masalah

Dalam pembuatan alat ini yang di bahas adalah :

1. Bagaimana cara mendapatkan serpihan bubut bata yang tepat dan adonan pembungkus asinan telur yang merata.
2. Bagaimana cara membuat mesin pengaduk dan pengasintelur agar mendapatkan putih telur yang lebih padat.
3. Berapa ukuran kehalusan yang di uji.

1.4 Tujuan

Tujuan dari Tugas Akhir ini adalah:

1. Merealisasikan hasil rancangan menjadi sebuah alat penghalus serpihan batubata dan pengaduk adonan pembungkus asinan telur.
2. Menghasilkan alat yang sesuai dengan tujuan rancangan.

1.5 Manfaat Penelitian

Dalam pembuatan alat ini yang di bahas adalah :

1. Dengan adanya alat penghalus serpihan batubata dan pengadukan adonan pembungkusan telur ini, diharapkan mampu mempercepat dan mempermudah dalam proses pembuatan sehingga dapat meningkatkan hasil produksi telur asin.
2. Sebagai bahan penelitian bagi mahasiswa Universitas Bung Hatta pada umumnya dan bagi mahasiswa Teknik Mesin pada khususnya.

1.6 Sistematika Penulisan

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

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini menguraikan tentang latar belakang, tujuan, batasan masalah dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Berisikan landasan teori dari beberapa literatur yang mendukung pembahasan tentang studi kasus yang diambil, yaitu proses pembuatan alat penghalus serpihan batubata serta pengadukan adonan pembungkusan telur asin.

BAB III PROSES PEMBUATAN

Pada bab ini menjelaskan metode yang

digunakan penulis dalam pelaksanaan proses pembuatan alat penghalus serpihan batubara serta pengadukan adonan pembungkusan telur serta tahap-tahap validasi proses pembuatan alat.

BAB IV HASIL DAN ANALISIS

Bab ini menjabarkan tentang hasil pembuatan yang telah dilakukan berdasarkan analisa data dan proses pembahasan.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

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

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN