

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang dikenal dengan keberagamannya, selain keberagaman budayanya, Indonesia juga memiliki keberagaman pada makanannya. Setiap daerah masing-masing memiliki makanan khas yang berbeda, mulai dari makanan berat hingga makanan ringan. Salah satu contohnya adalah kemplang yang menjadi makanan khas Sumatera Selatan.

Kemplang merupakan salah satu jenis kerupuk yang terbuat dari adonan sagu atau tepung tapioka dengan ikan tenggiri atau belida. Jika tidak ada keduanya, pengrajin kemplang biasa juga menggunakan ikan gabus atau ikan-ikan berdaging putih. Adonan tersebut kemudian dicampur hingga kalis, dicetak, dikukus, dijemur lalu digoreng atau dipanggang. Kemplang memiliki tekstur renyah dan gurih. Kemplang juga enak dijadikan cemilan atau dijadikan sebagai teman makan. Bisa dikatakan kemplang merupakan salah satu contoh olah pangan yang bernilai ekonomis cukup tinggi sehingga dapat menguntungkan para pelaku usaha rumahan. Hal ini disebabkan karena kemplang cukup diminati masyarakat. (Lestari, 2018)

Pada proses produksi, setelah dilakukan pengadonan, selanjutnya pengrajin biasanya menjemur kemplang dibawah sinar matahari untuk dikeringkan. Proses ini biasanya memakan waktu cukup lama. Apabila cuaca sedang tidak mendukung, proses pengeringan menjadi terkendala dan akan memakan waktu lebih lama lagi. Untuk mengatasi hal tersebut, pengrajin biasanya mengeringkan kemplang menggunakan alat pemanggang (*oven*).

Oven adalah alat pemanggang atau pengering dengan proses pengeluaran air pada bahan makanan dalam jumlah yang relatif kecil dengan menggunakan energi panas. Proses pengeringan melalui *oven* lebih cepat dibandingkan dengan proses pengeringan kemplang dibawah sinar matahari yang bisa memakan waktu sampai satu hari. Tetapi sayangnya para pengrajin seringkali lupa ataupun lalai dalam memantau proses pengeringan kemplang menggunakan *oven* dan terlambat untuk menghentikan proses pengeringan sehingga bisa menyebabkan proses produksi kemplang menjadi tidak maksimal.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis berkeinginan merancang sebuah aplikasi pemantau proses pengeringan kemplang pada alat pengering kemplang otomatis. Aplikasi ini dapat memantau suhu dan dapat menghentikan kinerja alat melalui android. Adapun judul yang diambil untuk penyusunan laporan ini, yaitu: **“Aplikasi Pemantauan Proses Pengeringan Objek pada Suhu *Oven* Berbasis *Android*”**. Aplikasi ini merupakan satu-kesatuan dengan alat pengering kemplang otomatis yang dibuat oleh Try Andrew Nugroho.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya, masalah yang dapat diambil pada Laporan Akhir ini yaitu bagaimana cara membuat aplikasi pemantauan proses pengeringan objek pada suhu *oven* berbasis *android*.

1.3 Batasan Masalah

Mengingat begitu luasnya permasalahan yang akan dibahas dalam pembuatan aplikasi, maka penulis membatasi permasalahannya, yaitu:

1. Aplikasi yang dibuat berbasis *android*.
2. Aplikasi hanya untuk memantau suhu dalam *oven*, memunculkan notifikasi, dan mematikan alat apabila proses pengeringan kemplang selesai.

1.4 Tujuan dan Manfaat

1.4.1 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan yang ingin dicapai dalam mengerjakan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Membangun aplikasi yang merupakan satu-kesatuan dengan alat pengering otomatis yang dibuat oleh Try Andrew Nugroho.
2. Meningkatkan proses produksi kemplang menjadi lebih efektif terutama proses pengeringan kemplang.
3. Mengurangi kelalaian pengrajin terhadap proses pengeringan kemplang.

1.4.2 Manfaat

Berikut beberapa manfaat yang akan didapat apabila aplikasi ini berhasil diselesaikan:

1. Dengan adanya aplikasi pemantau dapat memudahkan pengrajin melakukan proses pengeringan kemplang.
2. Kualitas kemplang saat proses pengeringan lebih terjamin dan terkendali.