

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Memanggang adalah salah satu teknik pengolahan makanan dari bahan mentah menjadi makanan yang layak konsumsi dengan cara diletakkan di atas bara api hingga terjadi perubahan warna, bentuk, rasa dan tekstur serta mengeluarkan aroma yang khas. Proses memanggang secara manual memang terlihat sederhana namun dibutuhkan keahlian dalam prosesnya. Banyak konsumen yang lebih memilih membeli dari pada mengolahnya sendiri, sehingga banyak rumah makan yang menjual olahan makanan yang dipanggang masih diminati banyak pelanggan. Alat pemanggang yang digunakan masih tergolong tradisional dan proses pemanggangan yang diterapkan masih menggunakan cara *manual* yaitu menghidupkan bara api hingga merata kemudian mengipasnya agar bara tidak padam kemudian meletakkan objek pangangan sambil memindahkan posisinya secara terus menerus akibatnya banyak konsumen yang menunggu pesanannya terlalu lama.

Seiring perkembangan teknologi, alat pemanggang didesain dengan mempertimbangkan faktor-faktor seperti keamanan, efisiensi energi, kebersihan, dan kemudahan penggunaan. Berdasarkan uraian tersebut untuk memudahkan proses pemanggangan dibuat alat yang dapat dioperasikan dengan mudah oleh setiap orang, sehingga bisa menghemat tenaga kerja.

Hal tersebut yang menjadi dasar latar belakang pengambilan judul “Rancang Bangun Alat Bantu Pemanggang Multifungsi dengan Sistem Mekanis”.

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari “Rancang Bangun Alat Pemanggang Multifungsi dengan Sistem Mekanik adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui proses pembuatan dari alat pemanggang multifungsi dengan sistem mekanik.
2. Untuk mengetahui biaya yang diperlukan untuk membuat alat pemanggang multifungsi dengan sistem mekanik.
3. Untuk mengetahui pengujian yang dilakukan menggunakan alat pemanggang multifungsi dengan sistem mekanik.

1.3 Rumusan dan Batasan Masalah

1.3.1 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan diatas, ada permasalahan yang terjadi diantaranya yaitu proses pemanggangan yang membutuhkan keahlian sehingga konsumen lebih memilih membeli produk dari pada mengolah produk sendiri, resiko ketika proses membalikkan makanan dan penambahan bara api, dan perpindahan panas ketika memanggang makanan.

1.3.2 Batasan Masalah

Pembatasan masalah hanya dibatasi pada “Alat Pemanggang Multifungsi dengan Sistem Mekanis”

1.4 Metode Penulisan

Metode Penulisan yang digunakan dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir adalah:

- a. Studi literatur sebagai sumber-sumber utama yang mendasari topik permasalahan serta sebagai dasar perencanaan dalam pembuatan.
- b. Rancang bangun dan pembuatan dilakukan untuk objek jadi yang diinginkan serta data dan hasil yang diperlukan dalam analisa, pembahasan dan kesimpulan.
- c. Bimbingan bertujuan untuk mendapatkan tambahan dari dosen pembimbing serta mengoreksi kesalahan-kesalahan dalam penulisan.

1.5 Sistematika Penulisan

Dalam penulisan proposal laporan akhir ini dibagi menjadi lima bab dan pada akhir laporan juga disertai dengan lampiran untuk menjelaskan dan mendukung laporan ini seperti diuraikan sebagai berikut :

BAB I : PENDAHULUAN

Pada bab ini berisi mengenai latar belakang, tujuan dan manfaat penulisan, rumusan dan batasan masalah dan sistematika penulisan.

BAB II : TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini mengemukakan teori/data/informasi tentang alat pemanggang dan juga memuat beberapa penelitian tentang alat pemanggang.

BAB III : RANCANG BANGUN

Pada bab ini mengemukakan perencanaan dalam pembuatan alat pemanggang .

BAB IV : PENGUJIAN

Pada bab ini mengemukakan pengujian yang dilakukan.

DAFTAR PUSTAKA