

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu Negara yang mempunyai banyaknya berbagai macam kuliner makanan dan minuman yang terbesar di dunia. Hal ini dikarenakan banyak bergantung pada keterampilan-keterampilan yang mendasar pada orang Indonesia dan adanya gagasan-gagasan pemikiran yang unik untuk menciptakan kuliner makanan dan minuman yang baru, dan tidak terlepas juga dari sebuah kebudayaan nenek moyang yang membuat makanan dan minuman tradisional. Dari banyaknya makanan-makanan kuliner yang ada, nasi merupakan makanan yang banyak diminati dan disukai kebanyakan masyarakat Indonesia, karena nasi sudah merupakan makanan pokok masyarakat Indonesia.

Menurut catatan sejarah nasi sudah mulai ada sejak 4000 SM. Nasi kemudian tersebar ke Asia Tenggara dibawa oleh perantau-perantau Tionghoa yang menetap di sana dan menciptakan nasi goreng khas lokal yang didasarkan atas perbedaan bumbu-bumbu dan cara menggoreng. Nasi goreng sebenarnya muncul dari beberapa sifat dalam kebudayaan Tionghoa, yang tidak suka mencicipi makanan dingin dan juga membuang sisa makanan beberapa hari sebelumnya, maka dari itu nasi yang dingin itu kemudian digoreng untuk dihidangkan kembali di meja makan. Ada berbagai macam resep nasi goreng tapi unsur utamanya adalah nasi, minyak goreng, kecap manis. Selain itu banyak tambahan lain yang dapat dimasukkan, mulai dari sayuran, daging, sampai sambal, saos, kerupuk dan telur goreng. Nasi goreng adalah sebuah makanan berupa nasi yang digoreng dan diaduk dalam minyak goreng atau margarin, biasanya ditambah kecap manis, bawang merah, bawang putih, asam jawa, lada dan bumbu-bumbu lainnya, seperti telur, ayam, dan kerupuk. Ada pula nasi goreng jenis lain yang dibuat bersama ikan asin yang juga populer di seluruh Indonesia. Nasi goreng juga dikenal sebagai masakan nasional Indonesia. Dari sekian banyak hidangan dalam khazanah Masakan Indonesia, hanya sedikit yang dapat dianggap sebagai makanan nasional sejati. Masakan nasional Indonesia ini tidak mengenal batasan kelas sosial. Nasi

goreng dapat dinikmati secara sederhana di warung tepi jalan, gerobak penjajah keliling, hingga restoran dan meja prasmanan dalam pesta.

Dalam hal ini membuat nasi goreng masih membutuhkan keterampilan tangan yang mendasar, waktu yang lama, dan jika membuatnya dengan skala yang banyak maka banyak menguras tenaga. Melihat dan meninjau masalah yang dihadapi pembuat, maka penulis membuat suatu **“Rancang Bangun Mesin Pengaduk Nasi Goreng dengan Menggunakan Motor Listrik”**.

Mesin pengaduk nasi goreng adalah sebuah mesin yang digunakan untuk mempermudah si pembuat dalam membuat nasi goreng. Sebelum adanya mesin ini, pembuat nasi goreng harus menggunakan spatula untuk mengolah nasi yang ada di wajan penggorengan, dan itu merupakan suatu pekerjaan yang sangat melelahkan. Mesin pengaduk nasi goreng ini merupakan mesin yang menggunakan motor listrik sebagai penggerakannya dan listrik sebagai sumber energinya. Dengan adanya mesin ini, pekerjaan akan jauh lebih efektif dan efisien dibanding dengan cara sebelumnya, dan mesin pengolah nasi goreng ini masih sangat jarang dijumpai di Indonesia.

1.2 Tujuan

Adapun Tujuan dari pembuatan alat untuk tugas akhir ini:

1. Untuk Memenuhi persyaratan dalam rangka menyelesaikan studi Diploma III Teknik Mesin Politeknik Negeri Sriwijaya.
2. Pengembangan ilmu yang didapat selama belajar di Politeknik Negeri Sriwijaya.
3. Mengetahui proses pembuatan mesin pengaduk nasi goreng.
4. Menghasilkan produk baru yang berupa barang inovatif.
5. Meningkatkan efisiensi dalam proses pembuatan nasi goreng.

Dengan adanya tujuan tersebut, maka manfaat yang dapat diperoleh:

1. Dapat mengetahui proses pembuatan mesin pengaduk nasi goreng
2. Dapat memberikan kemudahan kepada si penggoreng untuk membuat nasi goreng
3. Tidak harus memerlukan waktu yang lama dalam pembuatan nasi goreng.

1.3 Metodologi

Adapun Metodologi yang digunakan dalam pembuatan tugas akhir ini adalah:

1. Metodologi Analisa

Dalam proses pembuatan laporan ini penulis melakukan analisa terhadap apa saja yang terkait pada pembuatan mesin pengaduk nasi goreng.

2. Metodologi Hipotesa

Mengadakan hipotesa pada semua bahan-bahan yang diperlukan pada proses pembuatan mesin pengaduk nasi goreng.

3. Metodologi konsultasi

Melakukan konsultasi kepada dosen pembimbing, dan dosen-dosen yang lain dalam proses pembuatan mesin pengaduk nasi goreng.

4. Metodologi Wawancara

Mengadakan interview pada semua pihak yang mengerti tentang perencanaan dan pembuatan mesin pengaduk nasi goreng.

5. Metodologi Studi Pustaka

Dalam mendukung keakuratan dan kebenaran laporan ini penulis mengambil beberapa data dari buku referensi yang berkaitan dengan permasalahan yang dihadapi, misalnya perhitungan-perhitungan yang digunakan dalam pembuatan mesin pengaduk nasi goreng.

1.4 Permasalahan dan Batasan Masalah

1.4.1 Permasalahan

Adapun permasalahan dalam rancangbangun alat bantu produksi mesin pengaduk nasi goreng ini antara lain adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana Prinsip kerja dari mesin pengaduk nasi goreng ini yang menggunakan sistim penggerak motor listrik?
2. Bagaimana langkah-langkah Pembuatan mesin pengaduk nasi goreng?
3. Berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk membuat nasi goreng dengan menggunakan mesin pengaduk nasi goreng ini?

1.4.2 Batasan Masalah

Dalam hal ini penulis membatasi masalah ini yang kita titik beratkan pada masalah perhitungan biaya secara konkrit, proses pembuatannya, pengujiannya, perhitungan permesinan dan pada mesin ini nasi yang diaduk hanya mencakup 2 porsi nasi goreng.

1.5 Sistematika Penulisan

Keseluruhan penulisan Tugas Akhir ini akan dibagi menjadi lima bab bahasan dengan lampiran dan daftar istilah yang diperlukan yaitu:

BAB I : PENDAHULUAN

Bab ini berisi tentang latar belakang masalah, tujuan dan manfaat, metodologi, permasalahan dan batasan masalah.

BAB II : TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini menjelaskan tentang teori dasar yang menunjang tugas akhir.

BAB III : PEMBAHASAN DAN PERHITUNGAN

Bab ini berisi tentang perhitungan perancangan pembuatan alat yang akan digunakan dalam proses pembuatan tugas akhir.

BAB IV: PROSES PEMBUATAN, PENGUJIAN, DAN PERHITUNGAN BIAYA PRODUKSI

Bab ini berisi tentang proses pembuatan alat dan hasil pengujian dari alat yang akan dirancang mengenai kekurangan dan kelebihan serta menghitung segala biaya yang dikeluarkan untuk membuat alat yang dirancang.

BAB V : PENUTUP

Bab ini berisi kesimpulan akhir dari hasil pengamatan dan saran dari Tugas Akhir.