

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pada zaman modern dan seiring dengan perkembangan teknologi yang semakin maju, kebutuhan untuk mempermudah kegiatan manusia semakin meningkat. Oleh karena itu, banyak pihak yang membuat atau mengembangkan teknologi yang memiliki manfaat dan lebih ekonomis. Banyak peralatan-peralatan bantu baru yang dibuat orang. Hal ini dimaksudkan untuk membantu dan mempermudah dalam proses kerja. Selain dalam proses kerjanya, hasil produksi juga dituntut hasil yang cepat, biaya rendah, dan dapat memenuhi permintaan konsumen sehingga usahanya dapat terus berjalan.

Daging merupakan sumber nutrisi yang berkualitas bagi manusia terutama sebagai sumber protein. Selain kandungan proteinnya yang tinggi, juga memiliki kualitas yang tinggi. Kualitas protein dapat dilihat dari komposisi asam amino penyusun dan daya cerna protein yang menentukan ketersediaan asam amino secara biologis. Daging adalah salah satu hasil ternak yang dapat diolah dengan berbagai macam teknik pengolahan. Daging dapat diolah dengan cara dimasak, digoreng, dipanggang, disate, diasap atau diolah menjadi produk seperti sosis, bakso, abon, dendeng, daging panggang, dan sebagainya (Lit. 1).

Abon adalah makanan yang terbuat dari serat daging hewan. Penampilannya biasanya berwarna cokelat terang hingga kehitam-hitaman dikarenakan dibumbui kecap. Abon tampak seperti serat-serat kapas, karena didominasi oleh serat-serat otot yang mengering yang disuwir-suwir. Karena kering dan nyaris tak memiliki sisa kadar air, abon biasanya awet disimpan berminggu-minggu hingga berbulan-bulan dalam kemasan yang kedap udara. Selain terbuat dari bahan dasar daging (sapi, kambing, kuda, babi, dan domba), ada beberapa abon yang pembuatannya memakai bahan dasar dari makanan

laut, seperti ikan tuna, ikan lele, ikan tongkol, belut, kepiting rajungan dan udang (Lit. 2).

Sekarang ini, dalam produksi abon menggunakan peralatan yang sederhana. Dalam pembuatan abon masih digunakan cara manual untuk menyuir daging yang akan dijadikan abon. Dengan menggunakan cara manual tentunya proses dalam pembuatan abon akan membutuhkan waktu yang lebih lama. Karena pelaksanaannya masih menggunakan sistem manual, tentunya membutuhkan tenaga manusia yang lebih banyak sehingga akan lebih banyak biaya yang dibutuhkan.

Berdasarkan masalah diatas perancang ingin membantu memecahkan masalah yakni bagaimana agar proses produksi abon menjadi lebih cepat dan menghemat biaya produksi abon. Mesin Penyuir daging ini merupakan pengembangan dan inovasi dari mesin yang sudah ada dipasaran. Dari mesin sebelumnya dengan kapasitas produksi yang besar tetapi memiliki biaya pembuatan alat yang besar dan mahal. Cara kerja mesin ini sama dengan mesin yang sudah ada sebelumnya. Inovasi dari mesin ini yaitu ukuran mesin, kapasitas yang berbeda dari mesin yang sudah dibuat sebelumnya, dan memiliki biaya pembuatan yang lebih murah dari sebelumnya. Maka dari itu penulis ingin merancang lagi alat penyuir daging untuk pembuatan abon yang lebih ekonomis.

1.2 Tujuan Dan Manfaat

Tujuan dibuatnya laporan akhir ini antara lain:

1. Untuk mendesain mesin penyuir daging.
2. Untuk mengetahui spesifikasi komponen alat penyuir daging.

Manfaat

Adapula manfaat dari pembuatan Laporan Akhir ini:

1. Sebagai suatu penerapan teori dan kerja praktek yang diperoleh saat di bangku perkuliahan.
2. Menambah pengetahuan tentang cara merancang karya teknologi yang bermanfaat.

3. Menambah perbedaan dari inovasi alat-alat produksi yang sudah ada.
4. Dapat meningkatkan hasil ekonomi dan membantu pekerjaan rumahan.

1.3 Permasalahan dan Batasan Masalah

Dari penulisan laporan akhir ini, terdapat beberapa permasalahan, yaitu:

1. Bagaimanakah perancangan mesin penyuir daging untuk pembuatan abon ?
2. Bagaimanakah menentukan dimensi dan bahan ?

Batasan Masalah

Laporan tugas akhir ini dibatasi pada perancangan mesin penyuir daging untuk bahan baku abon. Fokus masalah yang dibahas meliputi cara mendesain mesin, analisis teknik yang dibutuhkan pada perancangan mesin, dan analisis nilai ekonomi.

1.4 Metode Pengumpulan Data

Dalam laporan ini penulis melakukan beberapa metode untuk mendapatkan data yang diperlukan, antara lain:

1. Metode Literatur/kepuustakaan
Dengan mencari data-data dari buku dan internet yang berhubungan dengan permasalahan yang akan dibuat.
2. Metode Wawancara
Dilakukan wawancara mengenai cara-cara merancang suatu mesin kepada instruktur-instruktur yang ahli dan dosen pembimbing di dalam perancangan alat tersebut.
3. Metode Observasi
Metode ini adalah mencari dan mengadakan pengamatan tentang komponen mesin tersebut, seperti informasi bahan-bahan yang digunakan baik dari jenis maupun harganya.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan laporan ini disusun dengan cara studi literatur / kepuustakaan, wawancara dengan instruktur-instruktur yang ahli serta pengarahan

dari dosen pembimbing. Adapun sistematika penulisan laporan ini terdiri dari beberapa bab yang masing-masing akan diuraikan sebagai berikut:

a. **BAB I PENDAHULUAN**

Dalam bab ini diuraikan tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan dan manfaat, metode pengumpulan data sistematika penulisan secara garis besar, serta relevansi.

b. **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Dalam bab ini menguraikan dasar-dasar pemilihan bahan, bahan dan komponen, serta rumus perhitungan yang digunakan pada bahan dan komponen.

c. **BAB III PERANCANGAN DAN PROSES PEMBUATAN**

Dalam bab ini membahas tentang perancangan dan proses pembuatan alat tersebut, serta rumus perhitungan yang digunakan pada bahan dan komponen.

d. **BAB IV PERAWATAN DAN PERBAIKAN**

Dalam bab ini diuraikan tentang perawatan & perbaikan pada alat tersebut.

e. **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

Dalam bab ini membahas kesimpulan dan saran dari tugas akhir ini.

.