

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Bakso adalah makanan siap saji dengan kandungan gizi yang tinggi yang terdiri dari berbagai komponen utama yaitu daging sapi dan sagu. Dibutuhkan takaran adonan yang pas agar menghasilkan bakso yang sempurna. Bakso juga makanan Indonesia yang tidak kalah terkenal dengan makanan luar negeri. Bulatan-bulatan yang terbuat dari tepung dan daging yang biasa disebut pentol ini juga memiliki banyak penggemar hingga mancanegara (Wibowo, 2009).

Karena harganya yang terjangkau, bakso sudah sangat populer di masyarakat Indonesia. Permintaan tinggi untuk makanan ini mendorong pengolahan daging menjadi bakso dilakukan oleh produsen maupun pedagang bakso. Pedagang bakso, baik pedagang keliling maupun restoran, sangat mudah ditemukan di kabupaten Cilacap. Pembuatan bakso di Cilacap biasanya dilakukan secara manual, dengan adonan dicetak menggunakan sendok atau tangan. Pencetakan bakso menggunakan tangan membutuhkan waktu yang lama, tidak efisien, dan tidak higienis karena adonan terkadang bersentuhan langsung dengan tangan. Ini dapat dilihat ketika seseorang mencetak bakso menggunakan tangannya yang sebelumnya telah memegang benda-benda yang tidak higienis, seperti lap tangan, atau ketika mereka mengelap keringat mereka sendiri.

Hal ini berdampak pada meningkatnya jumlah pengusaha bakso terutama di skala UMKM. Permasalahan yang dialami pengusaha bakso di skala UMKM adalah harga mesin produksi bakso yang terlalu tinggi untuk usaha UMKM terutama mesin pencetak bakso. Harga yang ditawarkan untuk mesin pencetak bakso yang ada berkisar antara Rp 11.500.000 hingga Rp 16.694.000 dengan kapasitas berkisar antara 230 – 280 (butir/menit). Dengan harga setinggi itu mesin ini kurang terjangkau untuk usaha skala UMKM..

Hasil observasi yang sudah dilakukan pada rumah produksi Neng Esty di Jalan Sulawesi Gang Ujung Pandang. Rumah produksi ini memproduksi bakso dengan adonan seberat 10 kg dalam waktu 30 menit dengan 1 pekerja tanpa bantuan

mesin dalam pencetakan bakso yang dibuat. Sehingga dibutuhkan mesin pencetak bakso sesuai permintaan yang dapat mempercepat proses produksi.

Berdasarkan penjelasan diatas maka didapatkan permasalahan yang dapat diselesaikan dengan judul Proses Produksi Mesin Pencetak Bakso Kapasitas 240 Butir/Menit. Mesin ini akan dirancang berdasarkan permintaan UMKM dengan kapasitas 5 kg.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan diatas, maka dapat disimpulkan berapa rumusan masalah yang didapat, antara lain sebagai berikut:

- a. Pentingnya mesin pencetak bakso untuk mempercepat proses pencetakan bakso
- b. Pentingnya proses produksi untuk merealisasikan proses pembuatan mesin pencetak bakso

1.3 Tujuan

Pembahasan mengenai proses produksi mesin pencetak bakso ini adalah sebagai berikut:

- a. Membuat tahapan proses produksi mesin pencetak bakso.
- b. Menghitung estimasi waktu produksi
- c. Merealisasikan mesin pencetak bakso berdasarkan desain perancangan.
- d. Melakukan pengujian hasil dari mesin pencetak bakso.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang didapat dari proses produksi mesin pencetak bakso ini adalah sebagai berikut:

- a. Dapat mencetak bakso dengan cepat dan hasil yang lebih konsisten.
- b. Dapat mengetahui alur proses produksi mesin pencetak bakso.

1.5 Batasan Masalah

Upaya dalam mempermudah melakukan analisa tugas akhir ini, terdapat pembatasan masalah yang diambil pada proses pembuatan proses produksi mesin pencetak bakso yaitu:

- a. Membuat komponen pada mesin pencetak bakso menggunakan mesin konvensional
- b. Proses perakitan pada pembuatan mesin pencetak bakso menggunakan perkakas tangan, sambungan las dan mur baut.

1.6 Sistematika Penulisan

Laporan tugas akhir ini terdiri dari beberapa bab yang ditulis sesuai dengan aturan yang berlaku untuk Program Studi D3 Teknik Mesin di Politeknik Negeri Cilacap. Sistematika penulisan yang digunakan adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Membahas tentang latar belakang, perumusan masalah, tujuan dan manfaat, batasan masalah dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Membahas dasar teori yang mendukung atau dasar yang diperoleh dari referensi yang dipublikasikan secara resmi, seperti tugas akhir sebelumnya, buku teks, makalah, jurnal, dan media masa.

BAB III METODOLOGI PENYELESAIAN

Membahas tentang metode proses perancangan dari transmisi yang digunakan pada mesin pencetak bakso yang meliputi alat dan bahan yang digunakan, prosedur pengerjaan.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Membahas tentang perencanaan mesin pencetak bakso dan proses perhitungannya.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Membahas kesimpulan dan saran, serta hasil dari bab sebelumnya dan saran untuk tugas akhir berikutnya.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN