

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pada era globalisasi saat ini menuntut orang untuk berperan aktif, menggunakan kreatifitas dan kemampuan berinovasi. Oleh karena itu, banyak pihak yang berlomba-lomba untuk membuat atau mngembangkan teknologi yang memiliki manfaat dan lebih ekonomis. Banyak penemuan pralatan-pralatan canggih dan baru yang dibuat dengan tujuan untuk mempermudah manusia dalam melakukan pekerjaanya. Selain itu dngan adanya perkembayan teknologi yang semakin maju tersabut banyak sektor industri yang semakin diuntungkan.

Dalam hal ini tingginya tingkat konsumsi produk olahan peternakan merupakan suatu peluang usaha tersendiri untuk dikembangkan. Bergesernya pola konsumsi masyarakat dalam mengkonsumsi produk olahan peternakan, terutama daging, dari mengkonsumsi daging segar menjadi produk olahan siap santap mendorong untuk dikembangkannya teknologi dalam hal pengolahan daging. Banyak cara yang dikembangkan untuk meningkatkan nilai guna dan daya simpan dari dari daging segar seperti diolah menjadi sosis, dendeng dan abon.

Abon merupakan salah satu jenis makanan awetan yang berasal dari daging (sapi, kerbau, ikan laut) yang disuwir-suwir dengan berbentuk serabut atau dipisahkan dari seratnya. Kemudian ditambahkan dengan bumbu-bumbu selanjutnya digoreng. Dalam SNI 01-3707-1995 disebutkan abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres.

Abon sebenarnya merupakan produk daging awet yang sudah lama dikenal masyarakat. Data BPS (1993) dalam Sianturi (2000) menunjukkan bahwa abon merupakan produk nomor empat terbanyak diproduksi. Abon termasuk makanan ringan atau lauk yang siap saji. Produk tersebut sudah dikenal oleh masyarakat

umum sejak dulu. Abon dibuat dari daging yang diolah sedemikian rupa sehingga memiliki karakteristik kering, renyah dan gurih. Menyatakan bahwa pembuatan abon merupakan salah satu cara pengeringan dalam pengolahan bahan pangan yang bertujuan untuk memperpanjang masa simpan, memperkecil volume dan berat bahan, sehingga dapat mengurangi biaya pengangkutan dan pengepakan.

Proses pembuatan abon sudah lama dikenal oleh masyarakat karena dalam proses pembuatannya dapat dibuat dengan cara yang tradisional. Cara membuat abon secara tradisional harus merebus daging hingga daging lunak kemudian untuk membuat abon menjadi lembut atau tidak menggumpal adalah dengan memisahkannya dengan garpu, bisa juga di tumbuk. Untuk membuat daging empuk melalui proses perebusan daging yang lama, kemudian harus masih ditumbuk dengan tangan agar daging tersebut menjadi lembut.

Dalam produksi abon menggunakan cara tradisional, disamping menghabiskan banyak waktu dan tenaga juga akan memperlambat proses produksi sehingga dinilai kurang efisien. Selain itu jika dilihat dari tuntutan usaha untuk menghasikan jumlah produksi yang lebih banyak tentu para pelaku usaha pembuat abon kesulitan memenuhi permintaan pasar. Namun seiring dengan berkembangnya teknologi dalam pengolahan daging untuk pembuatan abon, suwiran daging tidak lagi menggunakan tangan tapi menggunakan mesin penyuwir. Dari pembuatan suwiran daging abon sapi secara manual penulis akan mencoba membuat mesin penyuwir daging (sebagai bahan baku abon). Dengan menggunakan bantuan mesin akan dapat menghemat tenaga, waktu dan dinilai akan lebih efisien. Prinsip kerja mesin ini cukup sederhana, yaitu energi listrik diubah menjadi energi gerak, dan berputarnya batang-batang penyayat/ poros penyuwir yang membuat bahan daging menjadi suwiran-suwiran daging yang akan dibuat menjadi bahan utama abon.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Perumusan masalah dalam proyek akhir ini adalah merancang dan membuat mesin penyuwir daging untuk bahan baku abon.

### **1.3 Batasan Masalah**

Mengingat begitu luasnya masalah yang menyangkut pembuatan mesin penyuwir daging ini yang meliputi proses produksi, rangka, sistem transmisi dan sistem kelistrikan, maka ruang lingkup perlu dibatasi. Adapun batasan masalah dalam laporan proyek akhir ini adalah perhitungan dilakukan pada konstruksi rangka, dan sambungan las.

### **1.4 Tujuan Proyek Akhir**

Tujuan dari pembuatan proyek akhir ini yaitu merancang dan membuat mesin penyuwir daging, membuat suwiran daging dengan waktu yang singkat dan lebih efisien.

### **1.5 Manfaat Proyek Akhir**

Proyek akhir ini mempunyai manfaat sebagai berikut:

#### **1. Umum**

Manfaat pembuatan mesin penyuwir daging secara umum adalah membuat suwiran daging secara otomatis dengan bantuan mesin agar lebih menghemat waktu, tenaga dan biaya sehingga akan lebih cepat dan efisien.

#### **2. Khusus**

Memperoleh pengetahuan dan pemahaman mengenai perancangan mesin serta menciptakan suatu unit rekayasa yang efektif dan efisien dibandingkan mesin sejenis yang telah ada. Selain itu juga untuk menerapkan ilmu yang sudah diperoleh selama kuliah dengan mengaplikasikannya dalam suatu bentuk karya nyata dalam sebuah mesin penyuir daging dan melatih ketrampilan dalam proses produksi yang meliputi bidang perancangan, manufaktur dan permesinan.