

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam pengolahan bakso, diperlukan proses penggilingan daging. Para pedagang bakso di sekitar Kota Tasikmalaya biasanya mengantre pada pagi hari untuk menggiling daging di tempat penyedia jasa penggilingan daging seperti di Pasar Cikurubuk. Hal ini membuat biaya pengolahan daging bergantung pada harga yang ditetapkan oleh penyedia jasa penggilingan daging. Masalah higienitas juga menjadi faktor yang harus diperhatikan. Para penjual olahan daging giling tidak bisa mengontrol ke higienisan produk mereka karena daging yang akan mereka jual diolah oleh orang lain dan bercampur dengan bekas penggilingan daging dari penjual lain. Selain itu, para penjual perlu datang ke tempat penggilingan dan mengeluarkan biaya untuk perjalanan. Sebagian penjual olahan daging yang memerlukan proses penggilingan untuk produknya menggiling daging yang akan digunakan memakai alat penggiling manual, namun penggilingan manual memerlukan waktu yang cukup lama dan sulit untuk menggiling tulang lunak dan urat, khususnya pada daging sapi.

Eko dan Eko (2015) membuat mesin penggiling daging ayam dengan menggunakan variasi keluaran corong dari diameter 1-5 mm dan mendapatkan hasil yang baik menggunakan keluaran corong dengan diameter 3 mm dimana daging ayam keluar dengan cepat dan hasil daging halus.

Ningsih (2015) membuat penggiling bumbu multi fungsi dengan menggunakan mesin disel dengan total bahan bumbu yang di proses yaitu 5 kg dengan waktu 5 menit. Penjual olahan daging yang memerlukan proses penggilingan tidak dapat membeli alat penggiling daging karena harganya yang cukup tinggi. Oleh karena itu perlu dibuat mesin penggiling daging yang terjangkau bagi para penjual olahan daging yang memerlukan proses penggilingan sehingga para penjual dapat menekan biaya produksi dan dapat memerhatikan ke higienisan produk. Sudah banyak penelitian yang dilakukan untuk menangani masalah ini diantaranya adalah penelitian yang dilakukan oleh Azwar & Budihardjo (2015) dan

Purnama & Hasyim (2015). Mesin yang dibuat memiliki performa yang cukup baik namun desain mesin tersebut membuat mesin tersebut sulit dibersihkan. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Charles dkk. (2015) bahwa kehygienisan mesin harus diperhatikan, bukan hanya dari desainnya saja tetapi juga dari pemilihan material komponen-komponen mesin. Penelitian yang dilakukan oleh Porawati & Kurniawan menghasilkan mesin yang berfungsi dengan baik dengan kapasitas 12 kg/jam sehingga perlu ditingkatkan lagi. Fibriane dkk. (2015) berhasil membuat mesin penggiling daging ikan, namun mereka menyarankan mesin dikembangkan lagi dengan desain yang lebih ergonomis.

Meskipun telah banyak mesin penggiling daging yang telah berhasil dibuat namun kualitas mesin-mesin tersebut masih bisa ditingkatkan sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dalam rangka menyempurnakan mesin penggiling daging.

1.2 Rumusan Masalah

Masalah-masalah yang ingin dipecahkan lewat penelitian ini adalah :

1. Bagaimana membuat desain mesin penggiling daging yang higienis dan ergonomis?
2. Bagaimana cara membuat mesin penggiling daging yang terjangkau dan memenuhi kebutuhan bagi para penjual olahan daging giling?
3. Bagaimanakah dampak mesin penggiling daging bagi produktivitas para penjual olahan daging giling?
4. Bagaimana dampak ekonomis mesin penggiling daging bagi para penjual olahan daging giling?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan-tujuan dari dilakukannya penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Merancang desain mesin penggiling daging yang higienis dan ergonomis.
2. Membuat mesin penggiling daging yang terjangkau dan memenuhi kebutuhan bagi para penjual olahan daging giling.
3. Mengetahui dampak mesin penggiling daging bagi produktivitas para penjual olahan daging giling.

4. Mengatahui dampak ekonomis mesin penggiling daging bagi para penjual olahan daging giling.

1.4 Batasan Masalah

Penelitian ini difokuskan pada hal-hal berikut :

1. Mesin penggiling daging yang dibuat merupakan motorisasi dari mesin penggiling manual.
2. Motorisasi dilakukan dengan membuat sistem gabungan motor dengan mesin penggiling manual.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan solusi bagi para penjual olahan daging giling agar produk yang dijual terjaga kehygienisannya dan biaya produksinya dapat ditekan semaksimal mungkin.

