

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Bangka Belitung merupakan provinsi kepulauan yang di kelilingi oleh laut dan mempunyai luas laut kurang lebih sebesar 6.301 Km<sup>2</sup> (Letak Geografis BABEL, 2017). Sehingga provinsi ini sangat kaya akan kekayaan alamnya khususnya pada sektor kelautan. Adapun hasil kekayaan laut di Bangka Belitung meliputi ikan, cumi, udang, kepiting, kerang dan lain-lain. Hasil laut tersebut tidak semuanya dikonsumsi secara langsung, melainkan diubah bentuknya menjadi berbagai makanan ringan atau makanan khas Bangka Belitung itu sendiri.



Gambar 1.1 Empiang Salah satu makanan khas Bangka Belitung

Salah satu makanan khas yang dimaksud adalah empiang yang bahan dasarnya adalah ikan yang dicampur dengan sagu dan juga bahan lainnya. Empiang adalah makanan ringan yang proses pembuatannya hampir sama dengan pembuatan empek-empek namun memiliki bentuk yang berbeda, yaitu berbentuk pipih agak lingkaran. Makanan khas ini biasanya merupakan makanan yang biasa disediakan saat

pelaksanaan hari raya (bulan ramadan idul fitri, idul adha, tahun baru masehi, imlek, dan hari besar lainnya), rekreasi ke pantai, cemilan keluarga, juga saat bersantai di rumah. Selain itu makanan khas tersebut telah dijadikan salah satu ciri yang menjadi menu makanan para wisatawan yang berkunjung ke Bangka Belitung. Hasil survei lapangan pada industri kecil rumahan pembuatan empiang, proses memproduksi empiang ini masih dilakukan secara manual dengan tangan. Untuk mencetak satu buah empiang kurang lebih butuh waktu enam detik, dan untuk mencetak 1 kg adonan butuh waktu kurang lebih dua jam jika dikerjakan hanya satu orang.

Pada era globalisasi saat ini menuntut setiap orang untuk berperan aktif, menggunakan kreatifitas dan kemampuan berinovasi guna menghasilkan suatu produk yang berkualitas. Penulis pun berinisiatif untuk membuat mesin pencetak empiang. Pembuatan manual menggunakan tangan dengan cara memipihkan menggunakan tangan yang belum tentu sama bentuk dan ketebalannya serta menggunakan tangan juga belum tentu higienis, karena tangan bukan hanya digunakan untuk pembuatan empiang saja tetapi melakukan banyak kegiatan, sedangkan menggunakan mesin dapat memipih 2 empiang dalam sekali proses dan mendapatkan bentuk yang homogen atau sama, serta alat yang digunakan juga lebih higienis, karena alat yang digunakan hanya untuk mencetak empiang saja, dimana diharapkan dapat menghasilkan mesin yang efisien pada saat digunakan dalam pencetakan empiang.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini, yaitu :

1. Bagaimana merancang mesin pencetak empiang agar hasil menyerupai bentuk empiang pada umumnya?
2. Berapakah kapasitas adonan empiang yang dihasilkan dalam waktu 1 jam ?
3. Apakah ukuran dan bentuk yang dihasilkan sama dengan pembuatan manual ?

### **1.3 Batasan Masalah**

Adapun batasan-batasan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Daya motor penggerak yang digunakan 0,25 hp.
2. Roll cetakan digunakan hanya untuk membuat empiang.
3. Ukuran dan cetakan dan bentuk produk tetap.
4. Metode pencetakan dengan sistem pengerolan, 2 empiang dalam sekali cetakan.

### **1.4 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mendapatkan rancangan mesin pencetak empiang, sehingga mempermudah dalam pembuatan empiang.
2. Mengetahui spesifikasi mesin.
3. Mengetahui kapasitas yang dihasilkan dari mesin mesin pencetak yang dibuat.
4. Mendapatkan ukuran dan bentuk produk yang homogen.
5. Mengetahui perbandingan waktu yang dibutuhkan untuk mencetak 1kg adonan empiang dengan menggunakan mesin dan menggunakan tangan.

### **1.5 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini sebagai berikut :

1. Dapat mempercepat proses pembuatan empiang.
2. Dapat menghemat waktu dan tenaga dalam proses pembuatan empiang.
3. Hasil rancangan dapat digunakan oleh masyarakat khususnya pada usaha kecil industri rumahan usaha empiang.
4. Dapat dijadikan sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya.

### **1.6 Keaslian**

Perancangan mesin pencetak empiang sistem pengerolan ini merupakan hasil dari inovasi dari mesin – mesin yang sudah ada dan telah mengalami perubahan

bentuk, dimensi, serta pada sistem keluaran pada mesin. Inovasi mesin ini bertujuan untuk meningkatkan kuantitas dan kualitas serta memberikan kecepatan dalam proses pembuatan empiang.

