

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia terkenal memiliki khasanah budaya yang beragam, mulai dari rumah adat, tarian, budaya dan yang tak ketinggalan adalah makanan. Banyak industri yang tumbuh di Indonesia terutama dalam bidang jasa boga. Bukan hanya restoran dan kafe yang banyak muncul, tetapi bisnis rumahan seperti bisnis katering tak kalah hebat pertumbuhannya. Saat ini banyak bermunculan usaha catering rumahan yang membuat persaingan kian ketat. Di Indonesia sendiri perkembangan bisnis katering sudah begitu pesat, kini sudah banyak perusahaan katering terletak di berbagai daerah. Biasanya, bisnis ini dilirik karena perpaduan hobi sekaligus memperoleh keuntungan, apalagi bagi kaum hawa bisnis ini akan sangat menarik, karena biasanya wanita lebih *concern* pada urusan yang satu ini. Sekalipun tidak memiliki keahlian memasak, cukup mencari koki atau juru masak yang handal.

Katering merupakan salah satu bisnis rumahan yang paling menguntungkan dengan potensi ekspansi dan pertumbuhan yang tinggi. Ini sangat baik secara finansial dan menyenangkan. Setiap melayani *event* apakah itu pesta ulang tahun, makan malam, atau resepsi pernikahan, memberikan pengalaman baru dan tantangan dengan sekelompok orang yang baru. Selain itu, permintaan terhadap katering terus meningkat selama bertahun-tahun. Pemicunya adalah semakin meningkatnya jumlah rumah tangga berpendapatan tinggi, angka pernikahan dan acara perusahaan.

Dalam melakukan usaha, katering tentu memiliki banyak sekali kegiatan didalamnya. Salah satunya yaitu pembuatan setimun yang merupakan makanan khas Bangka. Untuk membuat setimun biasanya menggunakan beberapa bahan sayuran, misalnya wortel, kol, timun dan lain sebagainya. Proses pemotongan juga tergolong cukup rumit, namun yang paling rumit adalah proses pemotongan pada timun, karena bentuk timun yang dibutuhkan yaitu sedikit melingkar sehingga

prosesnya dilakukan dengan pengerollan. Pada salah satu usaha catering proses pengerolan timun dilakukan secara manual. Kerumitan proses ini hampir sama dengan proses pengupasan mata pada buah nanas, sehingga memerlukan waktu yang sangat lama yaitu buah timun dipotong menjadi tiga bagian, lalu satu persatu bagian di roll mengikuti lingkaran timun setipis tipisnya, kemudian hasil pengerolan di cacah kembali untuk mendapatkan hasil timun yang tipis dan sedikit melengkung.

Berdasarkan latar belakang dan uraian diatas, maka penulis mencoba untuk melakukan suatu penelitian dengan judul : ***“RANCANG BANGUN MESIN Pengeroll dan Pencacah Timun”*** yang diharapkan dapat meningkatkan tingkat produksi dan membantu dalam usaha pemenuhan kebutuhan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana mendesain mesin pengeroll dan pencacah timun yang sederhana sehingga dapat mudah diaplikasikan, terutama pada proses kegiatan usaha catering?
2. Berapakah kapasitas mesin pengeroll dan pencacah timun?

1.3 Batasan Masalah

Dikarenakan banyaknya permasalahan yang ada pada penelitian baik itu pengaruh/permasalahan dari mesin maupun dari timun itu sendiri, maka penulis perlu untuk memberikan batasan-batasan permasalahan yang ada. Pemberian batasan-batasan permasalahan dimaksudkan untuk memudahkan dalam pemahaman dan lebih memfokuskan penelitian pada permasalahan yang ada. Dimana batasan-batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Timun yang digunakan yaitu timun yang berbentuk lurus, jika bentuk timun bengkok dapat di potong terlebih dahulu.
2. Diameter minimal timun yang dapat di proses yaitu lebih besar dari 3 cm

3. Perbandingan waktu proses dilakukan antara mesin dan pengolahan manual oleh satu orang

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang dipaparkan di atas maka penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mendapatkan desain alat pengeroll dan pencacah timun yang sederhana dan dapat diaplikasikan pada proses kegiatan usaha catering.
2. Mampu mengetahui kapasitas mesin pengeroll dan pencacah timun

1.5 Manfaat Penelitian

Dengan melakukan penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Dapat membantu mempercepat proses produksi usaha, khususnya di bidang usaha catering.
2. Dapat menambah wawasan penulis dan pembaca.

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab pendahuluan penulis menjelaskan secara singkat mengenai latar belakang, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan, manfaat, dan sistematika penulisan dari tugas akhir.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI

Pada bab ini diangkat beberapa teori yang mendukung tentang proses pengolahan timun dan proses perancangan. Dari landasan teori didapatkan permasalahan dan rumusan empiris dari perancangan. **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

Bab ini membahas mengenai alur atau tahapan cara penulisan melakukan penelitian dan perancangan. Dengan adanya metodologi penelitian maka penelitian yang dilakukan tidak keluar dari jalur yang ditetapkan.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini penulis akan mengolah data-data yang diperoleh hingga menjadi sebuah keputusan perencanaan dan membahas cara-cara pembuatan hasil perencanaan. Selain itu penulis juga akan menganalisa hasil keseluruhan dari perencanaan dan pembuatan.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Dari bab terakhir ini akan dibahas kesimpulan akhir dari proses penelitian dan perancangan ini. Selain itu penulis juga mengajukan beberapa saran untuk mengembangkan penelitian ini pada tahap selanjutnya.

