

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Provinsi Kepulauan Bangka Belitung terdapat dua pulau besar yaitu pulau Bangka dan pulau Belitung. Luas wilayah provinsi ini adalah 81.724,74 km², terdiri dari daratan 16.423,74 km² dan lautan 65.301 km² dengan garis pantai sepanjang 1200 km. Sebagian besar penduduknya, terutama yang tinggal di kawasan pesisir pantai, sangat akrab dengan kehidupan bahari yang kaya dengan hasil ikan laut. Kuliner khas di provinsi kepulauan bangka belitung didominasi oleh makanan olahan hasil laut seperti: kerupuk, terasi, calok, pempek, kricu, dan rusip. Rusip adalah makanan yang terbuat dari bahan dasar ikan yang dicuci bersih dan diriskan secara steril, kemudian dicampur dengan garam yang komposisinya seimbang. Di samping itu ditambahkan juga air gula aren agar aroma lebih terasa, kemudian disimpan sampai menjadi matang tanpa proses pemanasan. Adonan ini harus ditutup dengan wadah yang rapat agar tidak tercampur dengan benda asing apapun. Dahulu biasanya proses adonan ini ditempatkan dalam guci yang bermulut sempit. Suhu ruangan harus dijaga. Makanan ini dapat dimasak dulu atau dimakan langsung dengan lalapan.



Gambar 1.1 Rusip

Untuk membuat rusip dari ikan teri, tidak perlu perlakuan awal yaitu penggiling, karena ikan tersebut sudah berukuran kecil. Berbeda dengan rusip yang terbuat dari ikan ciu dan ikan kepetek, dimana ikan harus mendapatkan perlakuan awal, yaitu penggilingan hingga tekstur ikan hancur. Penggilingan yang dilakukan saat ini adalah dengan menggunakan golok untuk menghancurkan ikan-ikan tersebut, proses ini memerlukan waktu yang relatif lama. Untuk membantu kelompok pengrajin melakukan proses awal terhadap ikan tersebut, diperlukan alat bantu penggiling ikan.



(a) (b)

Gambar 1.2 a. ikan teri b. ikan kepetek

Berdasarkan latar belakang dan uraian diatas, maka penulis mencoba untuk melakukan suatu penelitian dengan judul : ***“RANCANG BANGUN MESIN PENGGILING IKAN UNTUK PEMBUATAN RUSIP”*** 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 dan membuat mesin penggiling ikan yang sederhana?
2. Bagaimana hasil penggilingan ikan dari mesin penggiling?
3. Berapa kapasitas produksi mesin penggiling ikan?
4. Berapa efisiensi produksi mesin penggiling ikan?

1.3 Batasan masalah

1. Ikan yang digunakan ikan kepetek, ikan ciu yang sudah bersih.
2. Ukuran lebar atau tebal minimal ikan yang dapat digiling kurang lebih 5 cm.
3. Meminimalisir getaran pada mesin penggiling ikan.

1.4 Tujuan penelitian

1. Mendapatkan mesin penggiling ikan untuk pembuatan rusip.
2. Mengetahui kualitas dan hasil mesin penggiling ikan.
3. Mengetahui kapasitas produksi mesin penggiling ikan.
4. Mengetahui efisiensi produksi mesin penggiling ikan.

1.5 Manfaat Penelitian

Dengan melakukan penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat mempercepat proses penggilingan sehingga meningkatkan nilai produksi, khususnya di bidang usaha pengerajin rusip ikan kepetek.

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 perancangan mesin pencacah ikan kepetek. 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.



