

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Di era global hari ini mewajibkan semua orang agar selalu memiliki peran aktif, menggunakan ide-ide kreatif dan kemampuan untuk selalu berinovasi untuk mendapatkan sebuah produk yang memiliki kualitas tinggi. Oleh sebab itu, banyak sekali yang berlomba untuk meningkatkan atau mengembangkan suatu teknologi dengan tujuan lebih bermanfaat dan lebih ekonomis lagi dari teknologi sebelumnya. Banyak alat bantu baru yang dimodifikasi sedemikian rupa untuk mendapatkan kegunaan suatu produk yang lebih berteknologi dari sebelumnya. Semua dilakukan untuk membantu serta mempermudah para pengguna saat proses kerja. Tidak hanya dalam sistem kerjanya saja namun hasil produksi juga menjadi tuntutan untuk mendapatkan hasil yang lebih efisien, biaya rendah, dan *customer satisfaction* agar usaha dapat terus berkembang maju.

Kabupaten Gresik memiliki sebanyak 7331 unit UMKM, sekitar 45% UMKM Kabupaten Gresik bergerak pada usaha kuliner atau industri makanan (Pemkab Gresik, 2021). Di dalamnya tentu terdapat berbagai macam jenis usaha seperti penjual nugget atau sosis maupun penjual bakso yang menggunakan bahan baku daging giling. Proses penggilingan daging merupakan proses utama makanan seperti nugget atau sosis dan bakso dalam pembuatannya. Mesin penggiling daging ialah mesin yang memiliki fungsi melembutkan serta menghaluskan daging yang akan diproses sebagai campuran makanan bahkan menjadi salah satu bahan makanan. Daging utuh yang belum dilakukan penggilingan atau daging dalam bentuk potongan kecil daging tidak akan bisa dicampur atau disatukan dengan adonan atau bahan lain dalam makanan. Penghalusan pada daging sangat dibutuhkan agar memudahkan pencampuran daging dengan bahan makanan atau adonan yang lainnya. (Romiyadi, 2021)

Biasanya para penjual nugget atau sosis dan bakso ialah pedagang kecil dimana tidak mempunyai mesin untuk menggiling daging untuk diolah dengan kapasitas yang cukup sehingga penjual harus ke pasar untuk melakukan

penggilingan daging. Umumnya para pedagang kecil membutuhkan daging yang digiling berkisar 5 kg per hari. Aktual dilapangan atau dipasaran jenis mesin penggiling memiliki kapasitas kecil dan kebanyakan masih konvensional atau proses penggilingan daging membutuhkan waktu proses yang cukup lama yang dikarenakan system penggilingan dilakukan secara manual, sedangkan mesin penggiling berkapasitas besar dan menggunakan motor dinamo/ listrik memiliki harga yang begitu mahal bagi seorang pedagang kecil. Berdasarkan actual lapangan inilah maka dibutuhkan proses perencanaan modifikasi mesin penggiling daging yang beredar dilapangan agar bisa membantu para pedagang kecil.

Dalam penelitian ini adalah kegiatan perencanaan *redesign*/ modifikasi dari mesin penggiling daging manual yang banyak dipasaran dimiliki oleh pedagang kecil. Tujuan modif ini bertujuan kepada pedagang kecil agar mendapatkan mesin penggiling daging dengan menggunakan motor memiliki kapasitas penggilingan yang cukup besar dan dengan harga yang relatif murah dikalangan pedagang kecil. Tidak hanya itu, mesin penggiling daging yang akan dimodifikasi mempunyai fungsi pengoperasian yang sederhana sehingga mudah dioperasikan oleh para pengguna.

1.2. Perumusan Masalah

Pada penelitian ini didapatkan rumusan masalah erdasarkan latar belakang diatas adalah :

1. Bagaimana rancangan mesin penggiling daging dengan kapasitas 5 Kg.
2. Bagaimana mesin penggiling daging dengan kapasitas 5 Kg dioperasikan.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang ingin dicapai oleh peneliti dalam penelitian ini adalah :

1. Mengetahui rancangan mesin penggiling daging dengan kapasitas 5 Kg.
2. Mengetahui pengoperasian mesin penggiling daging dengan kapasitas 5 Kg.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian yang ingin dicapai oleh peneliti dalam penelitian ini adalah :

1. Perancangan desain alat penggiling daging dapat digunakan sebagai contoh model untuk ditiru dan dapat diproduksi massal.
2. Diharapkan dapat memberikan masukan dalam pengembangan alat penggiling daging yang sustainability untuk industri kecil menengah.
3. Dapat meningkatkan dan mengoptimalkan produksi sehingga mampu memenuhi permintaan pasar.
4. Dapat mendapatkan kualitas gilingan yang bagus dan optimal
5. Dapat meningkatkan kenyamanan dalam produksi.