

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### 1.1. Latar Belakang

Sambal sering dianggap sebagai bahan makanan pendamping yang mampu melengkapi cita rasa makanan utama di Indonesia. Itulah sebabnya masyarakat belum merasa puas apabila tidak terdapat sambal dalam sajian makanan sehari-hari. Tingginya permintaan sambal membuat banyak rumah makan berlomba-lomba dalam menciptakan inovasi terbaru mengenai cita rasa sambal.

Mulai dari sambal berdasarkan campuran bahan yang beraneka ragam hingga sambal berdasarkan tingkat kepedasan. Salah satu jenis sambal yang cukup populer di Indonesia yaitu sambal pecel atau bumbu pecel. Sambal dengan bahan utama kacang tanah ini awalnya merupakan pendamping makanan tradisional pecel. Makanan tradisional yang dimaksudkan adalah makanan yang diolah dari bahan baku lokal dan biasa dikonsumsi masyarakat sekitar.

Pecel adalah makanan tradisional Indonesia yang terbuat dari rebusan sayuran yang dihidangkan dengan disiram sambal kacang. Sambal kacang yang dimaksud dalam pengertian ini lah yang biasa disebut sambal pecel. Karena memiliki cita rasa yang nikmat, saat ini sambal pecel sudah mulai tersohor hingga daerah-daerah lain di Indonesia. Sambal pecel merupakan sambal yang terbuat dari campuran cabai, gula merah, dan

kacang tanah sebagai bahan utamanya. Salah satu yang khas dari sambal ini yaitu 2 aroma daun jeruk yang segar dan cita rasa unik kencur.

Sambal pecel pada awalnya hanya digunakan untuk pelengkap nasi pecel. Pada perkembangannya, penggunaan sambal pecel meluas dan digunakan pula untuk campuran makanan lainnya seperti siomai, sate, atau sekedar untuk sambal pelengkap pada makanan ringan seperti gorengan dan krupuk. Tidak hanya terbatas pada makanan tradisional, sambal pecel juga sering digunakan untuk campuran salad.

Sekarang ini sambal pecel dipasarkan dalam bentuk padatan. Konsumen masih harus menghancurkan dan menambahkan air panas sebelum menggunakannya. Meskipun produk tersebut sudah lebih maju, konsumen tidak perlu membuat sambal baru dengan menghaluskan gula merah, kacang tanah, daun jeruk purut dan bahan pendukung lainnya.

Akan tetapi produk yang ada masih belum praktis bagi masyarakat modern. Data BPS Pengeluaran Untuk Konsumsi Penduduk Indonesia 2011 menunjukkan bahwa peningkatan presentase dan terbesar terjadi pada komoditi makanan minuman jadi sebanyak 0.94 % yang menunjukkan bahwa meningkatnya konsumsi makanan dan minuman jadi.

Kesibukan masyarakat kini juga membuat mereka memiliki waktu yang singkat untuk menyajikan dan mengkonsumsi makanan sehingga, trend makanan siap saji pun mempermudah masyarakat dengan ritme tinggi ini. Hal ini menunjukkan konsumen fenomena makanan siap saji yang berkembang pesat dan

mempunyai prospek pengembangan makanan-makanan siap saji dibandingkan dengan makanan tradisional yang berbasis slow food.

Ini salah satu perubahan konsumen yang perlu disiasati oleh pelaku usaha agar bisa bersaing dan merebut pelanggan pasar baru. 3 Tuntutan masyarakat adalah sambal pecel yang siap saji. Konsumen tidak perlu usaha tambahan untuk mengkonsumsinya, sambal langsung dikeluarkan dari kemasan dan dicampur dengan sayuran rebus atau produk makanan lainnya. Bentuk siap saji dapat dipenuhi dengan pengolahan lebih lanjut dari sambal pecel konvensional, yakni dalam bentuk cair.

Sejauh ini sambal pecel siap saji dalam bentuk cair masih belum dijumpai di pasaran. Sambal pecel cair siap saji dinilai lebih mampu memenuhi kebutuhan konsumen, khususnya masyarakat yang menuntut kepraktisan serta masyarakat dengan tingkat kesibukan dan mobilitas yang tinggi. Sambal pecel cair siap saji ini memiliki kelemahan yaitu mudahnya campuran mengalami pemisahan. Ketidakstabilan tersebut dapat dihambat dengan menambahkan bahan penstabil seperti Carboxymethylcellulose (CMC). CMC mampu menjadi penstabil dalam campuran dan memiliki fungsi pengental sehingga akan mempengaruhi nilai viskositas dari sambal pecel cair siap saji. Diperlukan susunan campuran optimal antara rasio penambahan air dan konsentrasi CMC agar didapatkan viskositas yang disukai oleh konsumen.

Sejauh ini pembuatan sambal pecel cair siap saji dalam bentuk pasta belum pernah dilakukan. Studi yang berhubungan dengan pemilihan bahan pengental dan penstabil juga belum dijumpai. Pada penelitian kali ini akan

dipelajari metode pembuatan sambal pecel siap saji dengan menggunakan CMC sebagai bahan pengental dan penstabilnya. Pengujian profil fisik dan gizi dari campuran sambal pecel terpilih juga akan dilakukan, untuk mengetahui pengaruh campuran dengan sifat-sifat tersebut.

## 1.2. Rumusan Masalah

Dalam perencanaan mesin penggiling bumbu pecel ini, penulis akan membahas konstruksi pada alat pengiling bumbu pecel ini yang meliputi :

1. Bagaimana cara pemilihan bahan bahan konstruksi mesin penggiling bumbu pecel ?
2. Bagaimana sambungan konstruksi mesin pengiling bumbu pecel ?

## 1.3. Batasan masalah

Untuk menghindari kesimpangsiuran dalam pembahasan Tugas Akhir, maka sangat di butuhkan kesimpulan yang tepat dan jelas. masalah yang menjadi batasan dalam penulisan Tugas Akhir ini yaitu:

1. Bahan konstruksi mesin penggiling bumbu pecel di tentukan dari baja profil persegi
2. Penyambungan konstruksi dengan pengelasan
3. Mur baut
  - Fungsi baut dan mur

- Jenis baut dan mur

#### 1.4. Tujuan Penulisan

Dalam perencanaan mesin penggiling bumbu pecel ini, penulis mempunyai beberapa tujuan antara lain :

1. Cara memilih bahan konstruksi penggiling bumbu pecel adalah mencari harga yang murah, kuat, mampu mendukung bahan dan mudah di cari
2. Sambungan konstruksi mesin penggiling bumbu pecel menggunakan las listrik, mur dan baut

#### 1.5. Manfaat Mesin Penggiling bumbu pecel

Adapun manfaat dari mesin penggiling bumbu pecel ini adalah sebagai berikut :

1. Mesin penggiling bumbu pecel ini diharapkan dapat membantu dalam mengatasi masalah masyarakat yang kesulitan untuk menghaluskan bumbu pecel.
2. Dapat membantu dalam memudahkan proses. Penghalusan/pencampuran bahan baku pecel yang akan digunakan sebagai bumbu pecel.

#### 1.6. Metode Penulisan

Metode-metode yang dilakukan penulis dalam rangka memperoleh data-data dan informasi yang diperlukan adalah sebagai berikut :

1. Metode Observasi

Metode observasi adalah suatu cara pengumpulan data dengan cara mengadakan pengamatan langsung tentang proses pembuatan mesin penggiling bumbu pecel yang dijadikan objek permasalahan.

## 2. Metode Wawancara

Metode wawancara adalah metode pengumpulan data dengan cara melakukan wawancara atau diskusi dengan narasumber dari pihak bengkel pembuatan mesin penggiling bumbu pecl yang memiliki pengetahuan mengenai objek permasalahan.

## 3. Metode Partisipasi

Metode partisipasi adalah suatu cara mengumpulkan data dengan cara melibatkan diri secara langsung dalam kegiatan-kegiatan yang berlangsung di bengkel pembuatan mesin penggiling bumbu pecel.

## 4. Metode Studi Literatur dan Studi Pustaka

Metode studi pustaka ini penulis lakukan dengan membaca buku-buku yang sesuai, terutama masalah komponen-komponen mesin penggiling bumbu pecel, serta masalah pembahasannya.

## 5. Bimbingan Dosen

Mahasiswa selalu aktif berkonsultasi kepada Dosen Pembimbing untuk memecahkan suatu permasalahan.

## 1.7. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan bertujuan untuk memudahkan pembaca untuk memahami dan mengerti laporan tugas akhir ini. Adapun sistematika penulisan adalah sebagai berikut :

**BAB I : PENDAHULUAN**

Pada bab ini penulis menguraikan tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan penulisan, manfaat mesin penggiling bumbu pecel, batasan masalah, metode penulisan, sistematika penulisan.

**BAB II : LANDASAN TEORI**

Bab dasar teori menguraikan tentang teori-teori yang mendasari pembahasan perancangan modifikasi mesin penggiling bumbu pecel menggunakan motor penggerak.

**BAB III : METODOLOGI**

Bab ini menguraikan tentang gambar objek penelitian, misalnya gambar umum perancangan/ desain modifikasi, gambar umum alat yang dimodifikasi serta data yang dipergunakan untuk memecahkan masalah yang di temukan dalam berkaitan dengan kegiatan penelitian.

**BAB IV : PERENCANAAN PERHITUNGAN**

Pada bab ini akan membahas mengenai perhitungan kekuatan dan dimensi bahan dari data yang ada.

**BAB VI : PENUTUP**

Pada bab ini memuat kesimpulan rangkuman dari seluruh pembahasan laporan Tugas Akhir, serta memberikan saran-saran yang perlu diperhatikan pada masalah tersebut.

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**