

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan penduduk yang semakin pesat membuat semakin banyak tuntutan kebutuhan hidup yang semakin meningkat, mulai dari pemenuhan kebutuhan makanan, pakaian dan juga perumahan sebagai tempat berteduh dan berlindung. Dalam upaya memenuhi kebutuhan makanan masyarakat selalu berusaha keras kesana dan kemari untuk mendapatkan apa yang diinginkan. Bahkan rela berkorban yang cukup besar untuk mendapatkan apa yang dituju dalam hal kebutuhan makanan tersebut.

Perilaku masyarakat untuk menemukan kebutuhan makan itu bukan hanya sebatas pada kebutuhan makanan pokok saja, akan tetapi juga kebutuhan makanan samping yang sekarang ini sudah sangat banyak jenis dan variasinya. Bentuk makanan sampingan tersebut meliputi makanan ringan, sampai makanan berat, yang dapat dikategorikan sebagai makanan snack yang secara khusus didesain dalam kotak atau kemasan khusus.

Seperti halnya beberapa jenis snack yang ada sekarang ini bahkan sangat banyak dijual di beberapa toko baik yang berada di daerah perkotaan maupun yang berada di pedesaan bahkan sampai ke pelosok desa sekalipun sudah banyak yang menyediakan jenis snack tersebut. Hal itu berkaitan dengan perkembangan masyarakat yang cenderung membutuhkan jenis

makanan ringan atau sejenis snack tersebut, sehingga tidak berpatok pada makanan pokok saja.

Jenis makanan sampingan yang sekarang banyak dicari masyarakat tersebut antara lain adalah makanan yang berbentuk jenang yang berasal dari bahan tepung beras ketan ataupun berasal dari jenis tepung beras biasa. Untuk jenis makanan jenang tersebut di Ponorogo memang sangat familier sekali, hal itu terkait dengan jenis makanan tersebut adalah bentuk jajanan yang khas di produksi oleh masyarakat Ponorogo.

Untuk jenis produk jenang tersebut di Ponorogo tidak hanya dihasilkan dari suatu perusahaan saja, melainkan banyak industri rumah tangga yang juga dapat memproduksi jenis jenang tersebut. Hal ini dimaksudkan produk jenang tersebut merupakan jenis produk yang enak rasanya dan proses produksinya sangat sederhana atau mudah dilakukan oleh masyarakat secara umum.

Sehubungan dengan perkembangan jaman dan situasi tersebut, maka pada saat ini teknologi tepat guna merupakan suatu harapan bagi setiap warga masyarakat pada umumnya dan khususnya yang mempunyai kegiatan usaha menghasilkan produk jenang. Hal ini dilakukan untuk melakukan efisiensi dan meminimalisir pengeluaran pada sektor industri tersebut. Proses pembuatan jenang dapat dilakukan secara manual, namun hasil yang diperoleh sangat minim sekali, sehingga perlu solusi untuk merancang sebuah mesin yang dapat melakukan pengadukan dalam jumlah lebih besar serta dapat dikerjakan secara rutin setiap hari. Langkah yang dapat ditempuh

adalah dengan merancang bangun alat pengaduk jenang dengan kapasitas 75 kg/ masakan yang belum ada di daerah Ponorogo.

Dengan melihat kondisi di atas, maka timbul ketertarikan pada diri penulis untuk merancang bangun alat pengaduk jenang dengan kapasitas 75 kg/ masakan. Dengan harapan hasil perancangan ini segera dapat diaplikasikan untuk memproduksi jenang, sehingga masyarakat akan lebih mudah mengolah dan menghasilkan produk jenang sendiri yang selanjutnya dapat meningkatkan hasil produksi jenang yang ditekuni selama ini.

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dalam kesempatan ini akan disampaikan perumusan masalahnya adalah:

Bagaimana merencanakan mesin pangduk jenang dengan kapasitas 75 kg/ masakan ?

1.3. Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai dari perencanaan ini adalah:

Mendapatkan mesin pengaduk jenang dengan kapasitas 75 kg/ masakan.

1.4. Batasan Masalah

Agar perencanaan ini lebih terarah maka masalahnya dibatasi sebagai berikut: mesin yang direncanakan berkapasitas 75 kg/ masakan.

1. Perencanaan pada perhitungan di poros, bantalan, puli, sabuk dan tidak menghitung kekuatan konstruksi.
2. Bahan yang digunakan untuk konstruksi adalah bahan yang mudah di dapat di pasaran.
3. Hasil produksi telah teraduk dengan merata.

1.5. Manfaat Penelitian

2. Meningkatkan produktivitas jenang yang dapat dihasilkan, sehingga dapat permintaan masyarakat di daerah Ponorogo
3. Membantu pelaku industri untuk menekan biaya operasionalnya.
4. Menerapkan dan mengembangkan ilmu pengetahuan yang di dapat selama di bangku perkuliahan, sehingga dapat memberikan kontribusi yang nyata bagi masyarakat.

