

BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Sebagian besar wilayah Indonesia adalah perairan dan lautan sehingga Indonesia memiliki potensi perikanan sangat melimpah. Mengingat negara Indonesia merupakan negara maritim maka potensi untuk pengolahan makanan berbahan dasar ikan sangatlah potensial. Salah satunya adalah olahan ikan yang dioleh menjadi kemplang dan kerupuk ikan. Kemplang dan kerupuk ikan sebagai salah satu penunjang makanan yang mengandung nilai gizi yang tinggi. Usaha pengelolaan dari bahan baku ikan menjadi produk kemplang dan kerupuk ini sangatlah potensi dan bahan baku mudah didapat sehingga dapat meningkatkan nilai tambah bagi komoditi ikan. Hal ini merupakan suatu peluang usaha yang menjanjikan karena proses produksi kemplang dan kerupuk ikan relatif mudah dilakukan.

Kemplang adalah salah satu makanan khas Sumatera Selatan yang sangat diminati banyak orang. Kemplang banyak disukai oleh semua orang baik dari golongan menengah ke bawah hingga menengah ke atas, mulai dari anak kecil hingga orang dewasa. Sebenarnya kemplang adalah makanan ringan, tapi ternyata peluang berbisnis kemplang sangat besar. Tidak heran sampai saat ini kemplang masih banyak diproduksi dan peminatnya semakin banyak. Di Sumatera Selatan ada pengusaha kemplang berskala *Home Industry* yang masih menggunakan alat potong kemplang berupa pisau. Salah satu industri kemplang berskala *Home Industry* adalah Kemplang dan Kerupuk “199”. Industri ini dirintis pada Juni 2010 oleh Bapak Agus Sugianto selaku *owner*. Bapak ini memproduksi kemplang masih menggunakan pisau sebagai media untuk memotong kemplang. Bapak Agus Sugianto memproduksi kemplang sebanyak 30 kilogram setiap harinya. Dalam sebuah kemplang yang masih belum dipotong (lenjeran) memiliki berat 400 gram, panjang 44 cm, diameter 4 cm, dan biasanya satu potong kemplang berukuran 6 milimeter untuk ketebalannya, kendala yang dialami Bapak Agus Sugianto adalah proses pemotongan kemplang yang belum maksimal dikarenakan

produk cacat yang dihasilkan masih cukup banyak dan waktu potong kemplang yang dianggap terlalu lama. Karena permasalahan tersebut, maka peneliti merancang alat yang dapat membantu mengurangi masalah yang terjadi.

I.2 Rumusan Masalah

Permasalahan secara umum yang dibahas dalam penelitian ini adalah bagaimana rancangan alat potong kemplang yang dapat meminimalisir produk cacat dan mempersingkat waktu kerja.

I.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah merancang alat potong kemplang yang dapat meminimalisir produk cacat dan mempersingkat waktu kerja.

I.4 Batasan Masalah

Batasan Masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Penelitian ini mempertimbangkan penghematan waktu potong dan meminimalisir hasil produk yang cacat.
2. Mata pisau yang digunakan untuk alat potong adalah pisau dari pabrikan yang telah dimodifikasi.
3. Perancangan alat potong menggunakan pertimbangan antropometri pekerja.

I.5 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu yang terkait pada penelitian ini adalah :

1. Eko Putro, Jurusan Teknik Industri, Universitas Sebelas Maret Surakarta.
Judul: “Perbaikan Rancangan Alat potong Singkong Dengan mekanisme Pedal Kaki Untuk Meningkatkan Produksi Dengan Prinsip Ergonomi”
Peneliti ini merancang alat potong singkong dengan menggunakan pedal kaki untuk menggerakkan pisau potong dan menggunakan material besi pada pisau potongnya. Pada penelitian yang akan dilakukan pisau potong

menggunakan material *stainless steel*, agar lebih higienis alat potong digerakan dengan menggunakan tangan.

2. Poppy Raharjo, Jurusan Teknik Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Judul: “Usulan Perancangan Alat Pemotong Kertas Karton”. Peneliti merancang alat dengan menggunakan metode *quality function deployment (QFD)* berdasarkan keluhan pekerja berdasarkan *nordic body map*. Penelitian yang akan dilakukan adalah merancang alat dengan menggunakan metode *value engineering* karena pekerja menyerahkan desain sepenuhnya kepada peneliti dan peneliti menyesuaikan desain alat potong yang sesuai dengan yang mereka inginkan.