

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Setiap hari manusia terlibat pada suatu kondisi lingkungan kerja yang berbeda-beda dimana perbedaan kondisi tersebut sangat mempengaruhi terhadap kemampuan manusia. Manusia akan mampu melaksanakan kegiatannya dengan baik dan mencapai hasil yang optimal apabila lingkungan kerjanya mendukung. Manusia akan mampu melaksanakan pekerjaannya dengan baik apabila ditunjang oleh lingkungan kerja yang baik. Suatu kondisi lingkungan kerja dikatakan sebagai lingkungan kerja yang baik apabila manusia bisa melaksanakan kegiatannya dengan optimal. Industri rumah tangga yang membutuhkan kondisi kerja yang baik, salah satunya industri makanan, khususnya industri roti dan kue.

UKM pembuatan kue merupakan industri yang cukup berkembang saat ini di kota Palembang, salah satunya adalah UKM pembuatan kue tusuk gigi. Kue tusuk gigi merupakan makanan ringan yang disukai masyarakat. Salah satu UKM pembuatan kue tusuk gigi yang terdapat di Sukawinatan adalah UKM ibu Farida yang memiliki cap shakira. UKM kue tusuk gigi ini merupakan salah satu industri kecil yang telah memproduksi kue tusuk gigi selama 5 tahun dengan jumlah pekerja 4 orang. Langkah awal dalam pembuatan kue tusuk gigi yaitu bahan baku di campur dalam satu baskom kemudian di aduk sampai bahan baku tersebut menjadi adonan yang keras. Setelah menjadi adonan lalu ditekan secara manual dengan cara menggunakan alat bantu berupa kayu, setelah ditekan adonan tersebut didiamkan sekitar 15 menit agar adonan mengembang. Setelah mengembang adonan yang sudah dibuat kemudian di press menggunakan alat press yang ada supaya adonan tersebut menjadi lembaran yang kecil. Kemudian lembaran adonan yang kecil tersebut di giling menggunakan alat yang ada dan hasil gilingan tersebut langsung mencetak lembaran kecil tadi menjadi bagian yang terpotong potong. Setelah

digiling adonan tersebut siap di potong sesuai ukuran, kemudian di goreng, setelah itu proses *packing*.

Pada proses penggilingan, adonan tersebut keluar dengan hasil yang terpotong potong. Akan tetapi hasil potongan tersebut tidak maksimal dikarenakan hasil potongan tidak menjadi bagian yang terputus putus (masih ada bagian yang menyatu) sehingga pekerja harus memotong kembali hasil potongan tersebut agar benar benar terputus hal ini berpengaruh terhadap waktu proses penggilingan adonan. Dan menyebabkan proses produksi menjadi tidak optimal, karena pekerja harus melakukan pekerjaannya dua kali untuk membuat kue tusuk gigi.

Dengan adanya alat penggiling kue tusuk gigi yang sudah di desain ini diharapkan hasil pemotongan kue tusuk gigi menjadi lebih cepat. Dalam proses perancangan ini dipilihlah metode teknologi tepat guna dikarenakan dalam metode TTG mewakili seluruh aspek yang dipertimbangkan. Perlu ada perubahan yang dapat membantu pada proses pemotongan kue tusuk gigi dengan cara mengatasi masalah yang ada dirancanglah alat penggiling tusuk gigi dengan menggunakan metode teknologi tepat guna yang akan diaplikasikan pada industri ibu Farida. Dengan harapan dapat mengefisiensikan waktu proses penggilingan.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang di atas, maka permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah “Bagaimana perancangan ulang alat penggiling kue tusuk gigi pada industri ibu Farida ?”

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

- a. Mendapatkan rancangan alat penggiling kue tusuk gigi
- b. Mempercepat waktu produksi penggilingan

1.4 Batasan Masalah dan Asumsi

Batasan masalah yang ada dalam penelitian ini adalah penelitian hanya berfokus pada bagian proses penggilingan kue tusuk gigi pada industri ibu Farida

1.5 Penelitian Terdahulu

Agar penelitian ini mendapatkan hasil yang terbaik, maka perlu dilakukan perbandingan dengan peneliti sebelumnya yang hampir sejenis yang dapat dilihat pada tabel 1 berikut:

Tabel 1. Penelitian Terdahulu

No	Nama, Tahun, Judul	Asal PT	Perbedaan
1.	Virginia Tessa (2016) "Perancangan Alat Untir Kue Linting Pada Industri Kue Linting Garuda Bapak Ali"	Universitas Katolik Musi Charitas Palembang	Virginia Tessa : Menggunakan metode Merris Asimov, Hasil <i>output</i> alat untir kue linting sudah berupa adonan kue linting. Pada penelitian ini : Menggunakan metode Teknologi Tepat Guna (TTG), Hasil <i>output</i> alat peneliti sudah berupa potongan.
2.	Ari Saddam (2016) "Perancangan Mesin Pemipih dan Pematang Adonan Mie"	Universitas Negeri Yogyakarta	Ari Saddam : Menggunakan metode pendekatan pemecahan masalah, Cara Kerja rancangan Ari Saddam menggunakan dinamo. Pada penelitian ini: Menggunakan metode Teknologi Tepat Guna (TTG), Cara Kerja rancangan peneliti masih manual menggunakan engkol.