

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tempe adalah makanan tradisional yang dikenal di Indonesia, yang terbuat dari kedelai atau kacang-kacangan lainnya dengan cara proses fermentasi (Astawan, 2010). Pembuatannya hasil industri rakyat. Tempe diminati oleh masyarakat, tempe tidak hanya murah, tetapi juga mengandung banyak protein nabati yang tinggi. Fermentasi adalah reaksi dimana senyawa protein kompleks diubah menjadi senyawa yang lebih sederhana dengan menggunakan biokatalis mengubah bahan baku menjadi produk. Biokatalis yang digunakan adalah bakteri ragi atau jamur.

Tempe saat ini menjadi peluang usaha bagi masyarakat seiring meningkatnya stok makanan ringan di Indonesia. Dengan berbagai manfaatnya, tempe kini menjadi salah satu makanan favorit bagi masyarakat. Rasa yang enak harga yang murah serta sifat tempe yang mengenyangkan membuat jenis makanan ini makin diminati oleh berbagai kalangan. Sebagai sumber protein tempe mempunyai potensi yang besar sebagai makanan lauk sehari-hari. Di Indonesia terdapat banyak olahan dari tempe yang bervariasi dan diolah menjadi makanan ringan, seiring berjalannya waktu muncullah berbagai usaha industri kuliner dari olahan tempe. Seperti sekarang ini pengolahan tempe banyak kita temui seperti olahan keripik tempe yang diolah kemudian digoreng kering serta diberi berbagai bumbu penyedap.

Pengolahan keripik tempe bisa dikatakan sederhana mulai dari bahan utama tempe kemudian diiris tipis-tipis sesuai yang diharapkan, setelah peririsan tahap selanjutnya yaitu pencampuran irisan tempe dengan tepung tapioca dan bahan-bahan lainnya lalu digoreng dan diberi penyedap rasa. Selanjutnya memasuki tahap akhir yaitu pengemasan dan keripik tempe siap dijual. Membuat keripik tempe tahap yang paling susah adalah pengirisan tempe memang membutuhkan kesabaran dan ketelatenan yang ekstra, sebab pengirisan keripik tempe sangat menguras tenaga membutuhkan waktu yang cukup lama dan irisan tempe yang begitu tipis seringkali bisa mengenai tangan pada saat pengirisan.

Dalam penerapannya penjual keripik tempe masih menggunakan cara manual dan sebagian kecil menggunakan mesin semi otomatis untuk mengiris tempe. Fitria (2010), hal ini kurang efektif dari penjual lebih banyak membutuhkan waktu lebih lama dan tenaga untuk mengiris tempe karena harus mengiris satu persatu hasil pengirisan pun tidak konsisten. Dengan pengujian mesin pengiris keripik tempe model pisau lengkung, diharapkan proses pengirisan tempe menjadi lebih efektif, dan mudah hasil irisan konsisten serta tidak memakan banyak waktu.

1.2 Rumusan Masalah

Belum diketahuinya kinerja mesin pengiris keripik tempe model pisau lengkung yang meliputi:

1. Kapasitas kerja mesin
2. Keseragaman ketebalan irisan tempe
3. Persentase tempe yang utuh dan yang rusak

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah di atas ada beberapa tujuan yang ingin di capai sebagai berikut:

1. Mengetahui kapasitas kerja mesin pengiris keripik tempe model pisau lengkung
2. Mengetahui keseragaman ketebalan irisan tempe yang di iris pada mesin
3. Mengetahui persentase tempe yang utuh dan yang rusak

1.4 Manfaat

Berdasarkan beberapa tujuan di atas maka diharapkan pengujian pada mesin pengiris keripik tempe ini dapat memberikan manfaat yaitu:

Menambah pengetahuan tentang proses kinerja mesin dan penerapan suatu alat baru khususnya dalam bidang teknologi pertanian yang diharapkan dapat mempermudah dan mempercepat waktu dalam mengiris keripik tempe.