

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Kementerian pertanian Indonesia memegang peranan yang sangat penting bagi perkembangan ekonomi terutama di sektor peternakan. Beternak ayam merupakan salah satu peternakan yang berkembang di Indonesia dengan pesat. Menurut Badan Pusat Statistik populasi ayam dari Sabang sampai Merauke setiap tahun terus meningkat. Pada tahun 2015 tercatat 1,52 miliar ekor, pada tahun 2016 populasi ayam tercatat sebesar 1,63 miliar dan tahun 2017 populasi ayam mencapai 1,69 miliar. Prediksi permintaan daging ayam untuk konsumsi rumah tangga pada tahun 2015 diperkirakan sebesar 4,50 kg/kapita/tahun. Pada tahun 2016 sampai 2019, proyeksi permintaan daging ayam untuk konsumsi cenderung meningkat rata-rata 1,56% per tahun atau sebesar 4,69 kg/kapita/tahun, sehingga jumlah kebutuhan daging ayam pada tahun 2016 diramalkan sebesar 1,19 juta ton dan tahun 2017 sebesar 1,24 juta ton, tahun 2018 sebesar 1,27 juta ton dan tahun 2019 mencapai 1,30 juta ton (Kementerian pertanian, 2015). Dari sekian banyak olahan makanan yang terbuat dari bahan baku ayam, ayam panggang merupakan olahan makanan yang banyak di minati masyarakat.

Ayam panggang merupakan makanan yang diolah dengan tidak banyak melibatkan minyak goreng dan sangat digemari oleh banyak orang, yaitu dari kalangan anak-anak sampai dengan orang dewasa. Jenis ayam yang di panggang ialah ayam pedaging (Broiler), dan ayam kampung. Ayam pedaging harganya lebih murah dan usia pemeliharaannya yang paling singkat dari jenis - jenis ayam lainnya. Alat yang digunakan dalam proses pemanggangan ayam oleh masyarakat panggang kebanyakan menggunakan alat panggang konvensional yang berupa tungku api dan kawat penjepit dengan menggunakan bahan bakar arang.

Prinsip kerja alat panggang ini ialah ayam yang akan di panggang dijepit dan diletakan di atas tungku api, selama pemanggangan di balik berulang-ulang sampai matang. Keterbatasan teknologi ini tidak jarang ayam yang dipanggang ada yang terkupas, terjadi hangus dan tingkat kematangan kurang merata di bagian-

bagian tertentu pada daging ayam, disebabkan oleh operator yang bersentuhan langsung dengan kawat panggang yang mudah panas dalam proses membalik-balikan. Panas api dari pemanggangan dapat menyebabkan tangan atau anggota tubuh yang lain tersengat. Kondisi ini pula yang menyebabkan kapasitas yang dihasilkan dalam melayani konsumen terbatas. Maka dari itu untuk menjawab permasalahan diatas perlu diadakan pembuatan Mesin yang dapat membantu usaha ayam panggang secara mekanis.

1.2 Rumusan Masalah

Melihat dari pembahasan diatas masalah yang di peroleh yaitu :

- a. Rendahnya kapasitas pemanggangan menggunakan alat mesin pemanggang konvensional.
- b. Resiko kecelakaan pada saat memanggang tinggi.
- c. Tingkat kematangan yang kurang merata.

1.3 Tujuan

Tujuan dari laporan akhir yaitu Membuat Mesin Pemanggang Ayam Sistem Putar secara mekanis untuk membantu masyarakat dan pengusaha ayam panggang.

1.4 Manfaat

Manfaat dari rancangan alat ini secara umum yaitu sebagai berikut:

- a. Meningkatkan produksi usaha ayam panggang.
- b. Menurunkan resiko kecelakaan pekerja atau pelaku usaha ayam panggang pada saat pemanggangan.
- c. Menghasilkan panggang ayam matang secara merata.