

BAB 1. PENDAHULUAN

1. 1 Latar Belakang

Menurut Resita Budi Suryaningsih (2011) Es puter merupakan salah satu es krim di Indonesia. Es puter populer dengan sebutan yang berbeda-beda, biasanya disebut es tung-tung, es dung-dung, es tong-tong. Es puter ini sangat di gemari semua kalangan dari anak – anak hingga orang dewasa, karena memiliki variasi yang berbeda-beda dan memiliki rasa yang khas. Biasanya di hidangan pada saat ada acara pesta, misalnya pesta pernikahan, ulang tahun, dan acara lainnya. Selain itu es puter biasanya dijual keliling menggunakan gerobak kecil dan dihiasi kerupuk yang berbentuk kerucut.

Di Indonesia mesin pendingin harganya cukup mahal sehingga sulit dijangkau bagi masyarakat kecil. Pada Iklim tropis (panas) manusia membutuhkan makanan untuk penyeimbang keadaan tubuh dalam kehidupan sehari-hari, salah satunya es puter. Pembuatan es puter tradisional yang sering kita jumpai pendinginnya menggunakan campuran dari es dan garam. Bahan-bahan adonan es puter yang dibekukan menggunakan es batu dan garam yang dimasukkan kedalam termos berbentuk tabung dan diputar terus menerus. Proses pemutaran yang kita jumpai masih menggunakan manual, yaitu penggeraknya menggunakan tenaga manusia.

Masalah yang dihadapi pembuatan es puter adalah pada saat memutar tabung menggunakan tenaga manusia dengan cepat. Pemutaran tabung secara manual dapat mengakibatkan kecapekan atau kelehan sehingga putaran tabung tidak stabil dan proses pembekuannya tidak merata. Melihat dan meninjau prospek di masa depan pembuatan es krim sangat menjanjikan untuk dijadikan sebagai usaha. Dengan adanya permasalahan dicoba membuat terobosan baru membuat mesin es puter dengan menambahkan pengaduk tipe horizontal. Hal ini dapat mendorong masyarakat untuk berwira usaha membuat es krim.

1. 2 Rumusan Masalah

Mesin es puter tradisional penggeraknya masih menggunakan tenaga manusia. Pemutaran adonan setiap 5 menit harus dilakukan pengadukan atau pengerokan adonan yang telah membeku pada dinding tabung mesin es puter. Kurangnya efektif pada mesin es puter tradisional, saat akan dilakukan pengadukan adonan maka harus membuka mesin es puter, sehingga waktu yang di butuhkan lebih lama.

1. 3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai pada penelitian ini adalah:

- a. Mendesain alat mesin es puter dengan pengaduk spiral tipe horizontal
- b. Melakukan uji unjuk kerja alat mesin es puter

1. 4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian pembuatan mesin es puter ini adalah

- a. Meningkatkan kapasitas produksi alat mesin es puter
- b. Menjadikan bahan untuk berwirausaha
- c. Meminimalkan tenaga kerja yang dibutuhkan