

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bawang merah *Allium cepa* var. *Aggregatum* merupakan tanaman sejenis yang menjadi bumbu berbagai masakan di dunia, berasal dari Iran, Pakistan, dan di pegunungan pegunungan di sebelah utaranya, kemudian di budidayakan di daerah dingin, sub-tropis maupun tropis. Umbi bawang dapat dimakan mentah, untuk bumbu masak, acar, obat tradisional, kulit umbinya dapat dijadikan zat pewarna dan daunnya dapat pula digunakan untuk campuran sayur.

Selain itu bawang merah juga mengandung vitamin C, kalsium, serat, dan asam folat. Bawang merah juga mengandung zat pengatur tumbuh alami berupa hormon auksin dan giberelin. Untuk itu perlu dilakukan pengembangan alat mekanisme yang dimaksud agar meningkatkan kapasitas kerja dan meningkatkan mutu hasil. Sebagian besar petani di Indonesia kurang meminati pembudidayaan bawang merah dikarenakan minimnya alat dan mesin mekanisasi.

Bawang merah ini menyebar luas sampai ke daratan Amerika, hingga Asia Timur dan Tenggara berkaitan dengan pemburuan rempah rempah oleh bangsa Benua Asia.

Pada alat pengiris bawang merah sangat dibutuhkan oleh para petani untuk mempercepat efisiensi kerja pengirisan dalam kebutuhan rumah tangga dan pengusaha restaurant dan yang lainnya.

1.1.1 Macam Macam Alat Pengiris Bawang

Alat Pengiris Bawang merupakan sebuah peralatan yang dirancang agar bisa digunakan untuk merajang bawang Putih maupun bawang merah yang siap goreng. Mesin Pengiris Bawang adalah sebuah alat atau mesin yang memiliki fungsi untuk merajang atau mengiris bawang merah maupun Putih dengan sangat cepat dan tepat. Alat ini mempunyai banyak sekali jenis dan tipe, yang masing masing dari tipe atau jenis tersebut memiliki kelebihan tersendiri pada spesifikasinya. Seperti

contoh misalnya, Alat Pengiris Bawang dengan penggerak motor bensin atau mungkin memakai penggerak motor listrik, bisa juga yang manual, atau dijalankan dengan energi kinetik dari manusia tanpa penggerak seperti yang saya sebutkan sebelumnya. Diantara 3 jenis mesin diatas memiliki kelebihan masing masing, 3 mesin diatas baru kita bedakan dari sisi penggeraknya saja, lantas apakah masih ada pembeda lainnya? Banyak. Seperti, dari sisi bahan material kontak produk, bahan material rangka, kapasitas, kecepatan proses / mesin. Bisa juga berbeda di sisi dimensi alat, ketangguhan alat, dan masih ada yang lainnya lagi tentunya. Untuk itu, anda harus pintar pintar dalam memilih Alat Pemotong Bawang atau Mesin Pengiris Bawang yang anda butuhkan. Dibawah ini akan kami berikan referensi Mesin Pengiris Bawang yang berkualitas dan sangat cocok untuk usaha bawang anda.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat disimpulkan beberapa rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara meningkatkan kinerja dalam pengirisan bawang merah.
2. Masih banyak masyarakat yang menggunakan cara pengirisan secara manual.

1.3 Tujuan

1. Membuat alat pengiris bawang merah secara praktis dan efisien yang memudahkan.
2. Menguji alat pengiris bawang.

1.4 Manfaat

Manfaat pembuatan alat pengiris bawang merah adalah :

1. Meningkatkan keselamatan kerja dalam pengirisan.
2. Menyeragamkan hasil irisan bawang, sehingga hasilnya lebih baik dan lebih cepat.
3. Memperluas pengetahuan pada mata kuliah Teknologi Tepat Guna.