

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bawang Merah merupakan salah satu komoditas hortikultura yang sering digunakan sebagai penyedap masakan. Selain itu, bawang merah juga mengandung gizi dan senyawa yang tergolong zat non gizi serta enzim yang bermanfaat untuk terapi, serta meningkatkan dan mempertahankan kesehatan tubuh manusia. Kebutuhan bawang merah di Indonesia dari tahun ke tahun mengalami peningkatan sebesar 5%. Hal ini sejalan dengan bertambahnya jumlah populasi Indonesia yang setiap tahunnya juga mengalami peningkatan.

Bawang merah (*Allium cepa L.*) merupakan anggota Liliaceae yang banyak dibudidayakan. Tanaman ini merupakan sayuran rempah yang digunakan sebagai bumbu penyedap masakan masyarakat Indonesia (Wibowo, 1992 dalam Fatmawaty et al., 2015). Manfaat bawang merah adalah sebagai sumber vitamin B dan C, protein, lemak, karbohidrat, yang diperlukan oleh tubuh. Tanaman bawang membentuk umbi, yang dapat membentuk tunas baru yang berasal dari peranakan umbi (Rahayu dan Berlian, 1999 dalam Fatmawaty et al., 2015).

Kebutuhan yang semakin hari semakin meningkat dengan bekerja lebih keras lagi untuk memenuhi kebutuhan itu, sedangkan jumlah tenaga yang di hasilkan manusia sangatlah terbatas, sebagai calon penerus anak bangsa harus mampu menciptakan atau merancang suatu alat guna menunjang suatu pekerjaan sehingga pekerjaan itu menjadi mudah dan memperoleh hasil yang maksimal sehingga memenuhi kebutuhan hidup manusia. Produksi dan konsumsi bawang merah di Indonesia cukup tinggi maka di buatlah mesin pengiris bawang merah.

Mesin pengiris bawang merupakan suatu inovasi untuk membantu mempermudah dalam mengiris bawang merah. Dengan menggunakan mesin pengiris bawang merah mengurangi biaya dan tenaga. Berdasarkan latar belakang tersebut penulis mengangkat judul sebagai tugas akhir yaitu “Uji Kinerja Mesin Pengiris Bawang Merah Tipe Pisau Putar Horizontal Berpenggerak Motor Listrik”.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang di atas dapat disimpulkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara meningkatkan upaya kinerja dalam pengirisan bawang merah?
2. Berapa persentase irisan bawang merah utuh, bawang merah rusak, dan bawang merah tidak teriris?
3. Bagaimana tingkat keseragaman ketebalan pengirisan bawang merah?

1.3 Tujuan

Dari pemaparan diatas dapat disampaikan bahwa tujuan dari tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Mengetahui kapasitas kerja mesin pengiris bawang merah.
2. Mengetahui peresentasi irisan bawang merah utuh, bawang merah rusak dan bawang merah tidak teriris.
3. Mengetahui tingkat keseragaman ketebalan pengirisan bawang merah.

1.4 Manfaat

Penulisan laporan akhir ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkan, diantaranya :

1. Bagi mahasiswa diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan terutama mengenai pengujian pengirisan bawang merah.
2. Bagi Politeknik Negeri Jember diharapkan dapat menjadi refrensi dalam hal pengujian kinerja mesin pengiri bawang merah.
3. Bagi masyarakat diharapkan dapat menjadi solusi dalam mempercepat proses pengolahan bawang merah.