

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan ekonomi di Indonesia sebagian besar di dorong oleh tingginya konsumsi rumah tangga dan salah satu industri yang sangat berkembang adalah industri makanan dan minuman. Pertumbuhan penjualan dari industri besar makanan dan minuman di dasari oleh pendapatan dan pengeluaran untuk makanan dan minuman konsumen kelas menengah. Menurut Direktur INSTITUTE for Development of Ecrahatonomics and Finance (Indef), Esther Sri Astuti, daya beli masyarakat Indonesia masih dominan untuk keperluan makanan dan minuman, data dari (Badan Pusat Statisti)BPS menunjukkan kontribusi konsumsi makanan dan minuman pada rumah tangga nasional mencapai 40,32%,.

Menurut data BPS jumlah Industri skala Mikro-Kecil pada tahun 2020 mencatat sektor makanan menjadi mayoritas mencapai 1.5 juta unit usaha (Adi Ahdiat, 2022). Pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan (Perpu BPOM No 22, 2018).Pemerintah Indonesia sudah melakukan upaya untuk mendorong para pelaku (Usaha Mikro Kecil dan Menengah)UMKM untuk berkembang dengan melakukan penyuluhan dan pelatihan, sehingga dapat bersaing dengan indutri besar dan dapat menjangkau pasar lokal dan internasional dengan melakukan pengembangan jenis dan rasa makanan.

Peningkatan kualitas produk pangan olahan sudah di lakukan oleh pemerintah indonesia, salah satunya dengan pelaku (Industri Skala Rumahan) ISR harus melakukan perizinan (Pangan Industri Rumah Tangga)PIRT. Ini di tujukan sebagai bentuk kelengkapan administrasi usaha dan standarisasi produksi pangan. Lalu terdapat sertifikasi halal sebagai syarat siap edar, melalui pemeriksaan tempat produksi, bahan baku, alat produksi, proses produksi, hingga proses packaging. Penyuluhan kompetensi juga di berikan kepada pelaku usaha makanan dan minuman mengenai Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) atau disebut Good Manufacturing Practices (GMP) agar kualitas

produk makanan dan minuman yang dihasilkan tidak hanya memiliki nilai gizi, tetapi juga aman dan layak dikonsumsi.

Tujuan sertifikasi SPP-IRT dan Halal adalah untuk meningkatkan keyakinan bahwa produk makanan atau minuman tersebut sudah sesuai dengan standar (Badan Pemeriksaan Obat dan Makanan)BPOM. Standarisasi tersebut menjadi akses para pelaku usaha dalam memperluas jangkauan produknya ke berbagai retail di seluruh Indonesia. Dari banyak jenis produk UMKM yang dihasilkan, produk makanan banyak di minati terutama jenis makanan ringan.

Hasil produk makanan ringan umumnya merupakan produk olahan biji-bijian, sayuran, buah-buahan dan daging hewan dengan cara digoreng menggunakan minyak goreng, dikarenakan minyak memberi rasa, tekstur pada makanan dan daya simpan lebih lama apabila kering (kadar minyak sedikit). Menurut Permenkes Nomor 30 Tahun 2013, Kemenkes RI menganjurkan untuk mengonsumsi tidak lebih dari 67 gram lemak atau 5 sdm minyak per hari.

Perkembangan teknologi pangan juga sudah banyak berkembang, salah satunya adalah alat peniris minyak yang mampu meningkatkan kualitas makanan olahan dengan mengurangi kadar minyak pada makanan. Kurangnya perkembangan teknologi pangan di sistem produksi ISR disebabkan karena beberapa faktor, yaitu ekonomi, kemudahan guna alat dan perawatan. Proses penirisan minyak secara umum dan sederhana dilakukan dengan menempatkan tisu atau kertas di bawah nampan, atau hanya diletakkan pada tempat yang berjaring.

Setelah melakukan observasi penulis ingin meneliti dan mengembangkan alat bantu alat peniris minyak skala UMKM untuk produksi makanan olahan berminyak. Selama ini proses pemisahan minyak pada makanan yang telah digoreng menggunakan peralatan sederhana. Alat peniris minyak dengan harga terjangkau bagi UMKM dipasaran saat ini kurang maksimal ketika digunakan, dikarenakan alat yang ada kurang efisien pada proses, dan stabilitas alat yang kurang menyebabkan putaran tidak bisa maksimal. Faktor material alat dan mekanisme penggerakannya juga menjadi faktor pertimbangan ekonomi pelaku usaha UMKM menginvestasikan produk alat bantu peniris minyak untuk dibeli.

Penulis melakukan studi lapangan di Dapur ibuk yang merupakan salah satu unit usaha UMKM rumahan di Kabupaten Bekasi, Dapur ibuk memproduksi makanan ringan kacang hijau goreng.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijelaskan, dapat dirumuskan batasan masalah yang ditunjukkan agar penelitian lebih terarah. Pokok permasalahannya adalah:

- 1) Masih banyaknya makanan olahan yang memiliki kadar minyak tinggi, karena alat produksi seadanya.
- 2) Alat peniris minyak merupakan solusi efektif namun saat ini belum ada produk yang tepat untuk skala UMKM rumahan.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah menghasilkan alternatif produk peniris minyak makanan yang sesuai dengan skala UMKM rumahan.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan harapan memiliki manfaat sebagai berikut:

- 1) Meningkatkan mutu produk makanan yang dihasilkan, sehingga dapat bersaing dengan produk *brand* besar.
- 2) Membantu menghasilkan produk dengan waktu kadaluarsa lebih lama, sehingga dapat menjangkau pasar yang lebih luas.

1.5 Asumsi Awal Penelitian

Berdasarkan masalah yang dihadapi pelaku usaha UMKM makanan ringan, penulis memiliki asumsi awal yaitu:

- 1) Tuntutan regulasi dari BPOM masih sulit di capai pelaku usaha UMKM rumahan.
- 2) Kesulitan tersebut dapat diatasi apabila ada alat peniris minyak makanan ringan yang efektif, murah, dan sesuai untuk dioperasikan di tingkat UMKM rumahan.

1.6 Batasan Penelitian

Batasan yang penulis terapkan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Studi kasus dilakukan di Dapur ibuk, Kecamatan Tambun Selatan, Kabupaten Bekasi.
- 2) Lingkup UMKM di sektor Makanan ringan yang di goreng.
- 3) UMKM skala rumahan.

1.7 Metodologi Perancangan

Survey dengan teknik shadowing, yaitu mengikuti proses produksi kacang hijau goreng dan kacang bali secara langsung di lapangan untuk kemudian segala temuan di lapangan dicatat dan didokumentasikan. Wawancara kepada pelaku usaha dalam produksi kacang hijau goreng dan kacang bali dalam proses penirisan minyak menggunakan alat yang ada di pasaran untuk mendapatkan sudut pandang persoalan penirisan minyak dari sisi pengguna.

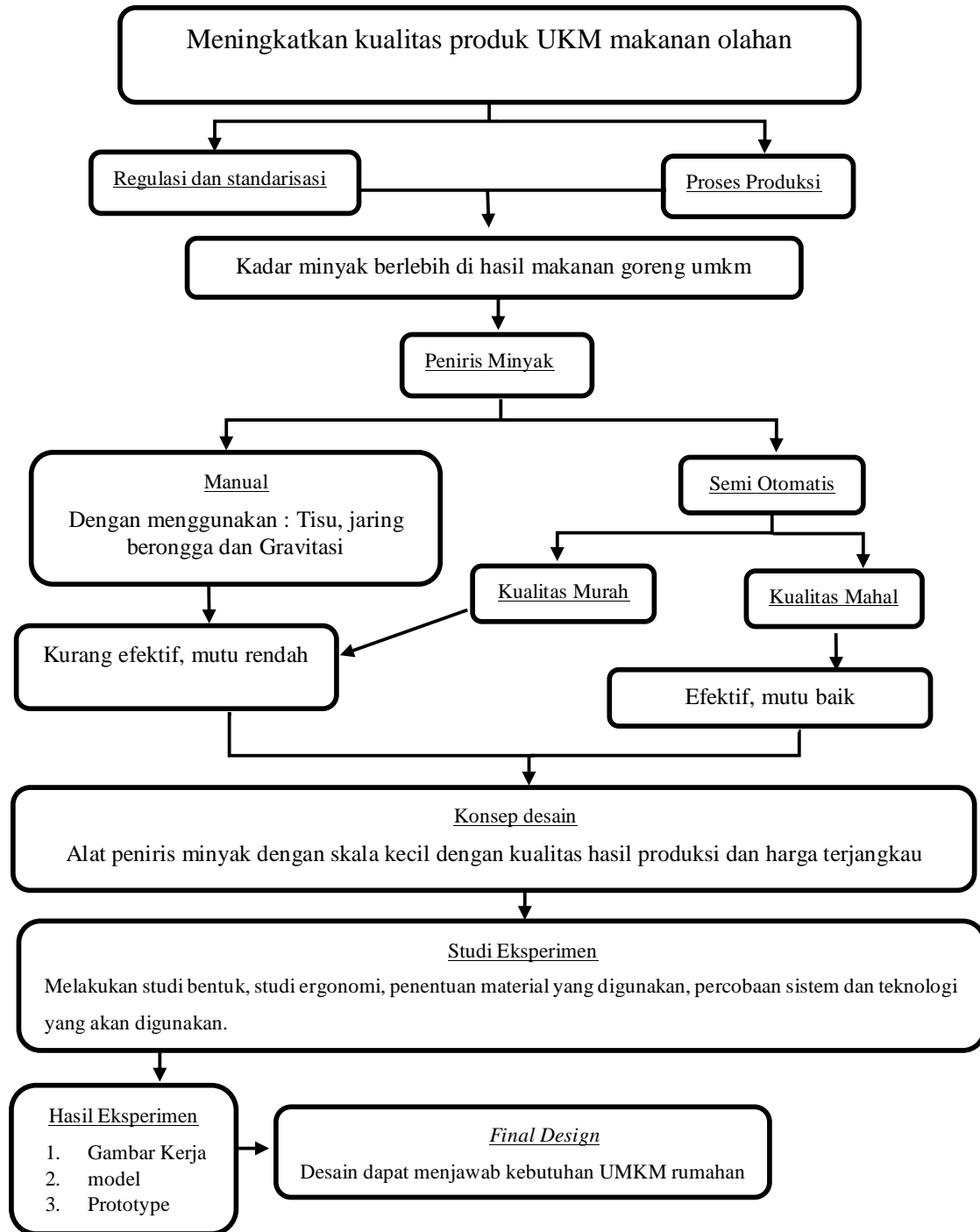
Pengumpulan data sekunder khususnya yang berkaitan dengan teknologi penirisan minyak dan penerapannya dilakukan melalui studi literatur dan sumber-sumber internet yang dapat dipercaya. Selain itu, batasan mutu minyak juga diperoleh melalui studi literatur.

Analisis data primer dilakukan secara interpretative dengan mengacu kepada batasan penelitian yang telah dikemukakan dengan berorientasi kepada aspek pengguna. Data sekunder khususnya mengenai alat peniris minyak yang telah ada dianalisis melalui studi komparasi dengan mengacu kepada batasan penelitian yang telah dikemukakan dengan berorientasi kepada aspek teknis. Hasil analisis menjadi landasan konsep desain.

Proses perancangan diawali dengan ideasi mengacu kepada konsep desain yang diikuti dengan studi bentuk. Studi bentuk dilakukan melalui sketsa dan dirty prototyping untuk dapat menentukan komponen utama, konfigurasi produk (chunking) dan dimensi kasar. Dimensi kasar akan mengacu kepada ukuran antropometri umum. Desain awal akan difinalisasi menggunakan software SolidWork di komputer untuk mendapatkan kesan komprehensif produk. Dirty prototyping dan gambar komputer akan menjadi bahan untuk simulasi produk.

1.8 Kerangka Berfikir Penelitian

Permasalahan yang diambil dalam penelitian ini adalah peningkatan kualitas hasil produk makanan UMKM yang membutuhkan alat untuk meniriskan minyak pada makanan sehingga kualitasnya lebih tinggi untuk di pasarkan.



Gambar 1.1 Bagan kerangka berfikir penelitian (Sumber: Koleksi pribadi)

1.9 Tahapan Penelitian

Tahap penelitian ini yaitu:

- 1) Mengumpulkan data-data wawancara dengan narasumber, dokumentasi berupa foto dan survey langsung ke lapangan supaya mengetahui permasalahan yang lebih mendalam tentang permasalahan kadar minyak pada hasil produk makanan di UMKM rumahan.
- 2) Studi pustaka.
- 3) Menganalisa permasalahan.
- 4) Menyusun konsep desain dengan memperhatikan aspek-aspek yang telah ditentukan.
- 5) Melakukan studi bentuk dengan sketsa dan model kasar.
- 6) Membuat prototipe dan menguji coba.

1.10 Sistematika Pembahasan

Pembahasan hasil penelitian ini akan dibagi menjadi 5 bab. Bab pertama, merupakan pendahuluan dari penelitian yang berupa latar belakang, rumusan masalah, tujuan, manfaat, asumsi awal, batasan, metode, kerangka berfikir, tahapan dan sistematika pembahasan. Bab kedua, berisi tinjauan Pustaka dan kerangka teori yang relevan dan terkait tema penelitian. Bab ketiga, berisi data lapangan yang didapatkan dari melihat aktivitas langsung dan wawancara. Bab keempat, berisi tentang konsep desain dan proses perancangan. Bab kelima, berisi simpulan dan saran.