

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Industri kreatif adalah terciptanya inovasi dan kreatifitas yang menarik untuk menumbuhkan ide-ide kreatif sehingga muncul sebuah usaha yang inovatif serta dapat menciptakan lapangan pekerjaan untuk diri sendiri bahkan untuk orang lain. Industri kreatif khususnya makanan khas suatu daerah merupakan suatu trobosan dan daya tarik untuk wisatawan sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan dan APDB daerah khususnya di daerah Salatiga. Beberapa industri kreatif yang bergerak di bidang kuliner (makanan khas daerah) banyak dilakukan oleh pelaku UMKM.

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) sangat berperan penting dalam peningkatan pendapatan serta mengurangi pengangguran yang sangat besar di Indonesia. UMKM merupakan suatu kegiatan usaha industri yang dikelola dan dikerjakan oleh sekumpulan kelompok masyarakat dengan mengandalkan rumah sebagai tempat produksi dengan modal yang minimal (Ayudia, dkk, 2017). Kerupuk merupakan salah satu makanan ringan yang banyak digemari oleh kalangan masyarakat menengah atas maupun menengah bawah. Pabrik/*home industry* merupakan model usaha yang dipakai oleh pelaku industri pemula dalam melakukan usaha. Krupuk Rambak Bawang adalah salah satu *home industry* dan merupakan makanan ringan khas baru yang berkembang di daerah Jawa Tengah tepatnya di daerah Pulutan kota Salatiga merupakan usaha dengan skala kecil dengan produksi gandum sebanyak 50 kg perhari. Industri Krupuk Khas Salatiga di kelola oleh sepasang suami istri dan sebagian besar peralatan yang tersedia masih terbatas dan masih menggunakan peralatan yang manual. Cara manual ini menuntut agar pekerja maksimal dalam pembuatan Krupuk Rambak Bawang. Modal merupakan salah satu hambatan bagi para pelaku usaha terutama usaha kecil atau UKM hal ini dibuktikan dengan adanya jumlah

produksi yang tidak banyak, serta tempat usaha dilakukan di dalam rumah dan lingkungan rumah sebagai media produksi. Dengan adanya hal tersebut modal merupakan hal yang paling utama untuk keberlangsungan usaha. Untuk meminimalis dana serta tenaga maka dibutuhkan suatu alat yang bisa diperoleh dengan harga yang murah dengan kualitas yang baik. Pemanfaatan bahan baku layak pakai yang bisa digunakan sebagai alternatif untuk penghematan biaya dalam proses pembuatan alat yang diinginkan. Inovasi ini dapat muncul akibat dari objek penelitian yang telah dilakukan sebelumnya.

Dari data Dinas Perindustrian Perdagangan dan Koperasi Kota Salatiga tercatat ada 1450 usaha UMKM (BAPPEDA Salatiga, 2017). Salah satu studi yang menjadi objek tempat penelitian adalah UKM makana khas Salatiga yaitu berupa Krupuk Rambak Bawang. Adapun alasan memilih UKM Krupuk Rambak karena makanan ini merupakan pionir baru kota Salatiga. Dengan pendapatan omset rata-rata sebesar Rp. 81.000.000,00 per tahun. Hal ini dapat membuktikan bila dilakukannya perbaikan pada salah satu sistem yaitu untuk membuat suatu alat yang sebelumnya sudah dan di inovasikan menjadi alat baru sehingga dapat berdampak secara signifikan untuk kemajuan UKM Krupuk Rambak Bawang.

Menciptakan inovasi baru dari UKM Krupuk Rambak Bawang dapat menimbulkan efek baik bagi pelaku usaha. Salah satu bentuk permasalahan yang dialami oleh pemilik usaha yaitu pengupasan bawang yang dilakukan secara manual. Pembuangan waktu serta energi yang membuat masalah ini muncul, karena waktu yang tidak efektif serta membutuhkan jumlah energi yang banyak. Untuk mengatasi masalah tersebut munculah gagasan untuk membuat alat berupa pengupas bawang. Alat pengupas bawang sebenarnya sudah ada, tetapi harga dari alat tersebut sangatlah mahal untuk UKM dengan kisaran harga Rp. 21.000.000,00 – Rp 43.500.000,00. (Sumber Tokopedia, Bukalapak.com)

Dari hasil observasi awal dapat dilihat bahwa evaluasi dari segi waktu yang dilakukan pada saat pengupasan bawang membutuhkan waktu yang sangat lama, sehingga membutuhkan sebuah sentuhan berupa alat untuk memudahkan serta

mempersingkat waktu kerja. Ide pembuatan alat ini menggunakan beberapa hal seperti dari blender bekas layak pakai, karet yang lebar dan kuat, piringan bulat yang terbuat dari aluminium *stainless steel* dan alat pengatur kecepatan. Penelitian terkait tentang *Reverse Engineering* yang pernah dilakukan adalah perancangan ulang mesin perontok jagung dengan metode *reverse engineering* (Hidayat, Bayu R, 2017) dan perancangan alat penyaring otomatis sari pati kedelai pada pembuatan tahu untuk mengurangi waktu proses dengan metode *reverse engineering* (Fauzan, Asepta G, 2017).

Dengan metode yang sama peneliti akan membuat suatu inovasi baru untuk membuat produk sesuai dengan fungsi yang dibutuhkan. Adanya pendekatan dengan menggunakan metode *reverse engineering* (RE) untuk meningkatkan mutu serta kualitas dalam membuat produk. *Reverse engineering* merupakan sebuah proses dimana untuk membuat suatu alat membutuhkan objek, tujuan, fungsi, melalui analisis struktural dan cara kerjanya (Ristekdikti, 2017). Metode RE untuk menghasilkan *benchmarking* yang terkonsep dan memiliki tujuan, fungsi sehingga alat yang akan dibuat menjadi lebih maksimal dan berfungsi dengan baik. Perancangan alat ini dilakukan untuk mengurangi waktu proses dalam pembuatan Krupuk Rambak.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian masalah diatas maka dapat dirumuskan perumusan masalah yaitu sebagai berikut “Bagaimana merancang alat pengupas bawang pada industri krupuk rambak bawang untuk mengurangi waktu proses pengupasan bawang?”.

1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini untuk menghindari meluasnya permasalahan dan agar penelitian lebih fokus yaitu:

1. Penelitian dilakukan di UKM Krupuk Rambak SAE ROSO yang terletak di Pulutan Salatiga.

2. Alat hanya difungsikan untuk mengupas bawang putih.
3. Hanya melakukan analisis biaya perancangan.

1.4 Tujuan

Adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Merancang dan membuat alat pengupas bawang untuk UKM Krupuk Rambak.
2. Menganalisa hasil sebelum dan sesudah menggunakan alat perancangan pengupasan bawang.

1.5 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat pada penelitian ini dilihat dari beberapa sudut pandang yaitu:

1. Menambah pengetahuan bagi penulis mengenai proses pembuatan Krupuk Rambak.
2. Dapat menghemat waktu serta tenaga dalam pengupasan bawang.
3. Memberikan pengetahuan tambahan bagi pengusaha Krupuk Rambak untuk membantu proses bisnis agar berjalan dengan baik.

1.6 Sistematika Penulis

Penulisan Laporan Tugas Akhir ini berdasarkan sistematika penulis sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab I berisi gambaran awal mengenai latar belakang masalah, perumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan laporan yang digunakan.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab II berisi tentang teori-teori pendukung serta pendapat para ahli yang digunakan untuk memperkuat argumentasi penulis dalam tema yang diteliti.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab III berisi tentang langkah-langkah yang dilakukan penulis untuk melakukan penelitian dan langkah-langkah memperoleh data untuk menyelesaikan laporan tugas akhir.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab IV berisi tentang hasil penelitian yang dilakukan penulis serta pembahasan setelah melakukan analisis masalah.

BAB V KESIMPULAN

Bab V berisi kesimpulan dan saran dari penulis dari hasil penelitian yang dilakukan selama melakukan penelitian.