

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Negara Indonesia dikenal sebagai negara agraris yang terletak di antara dua benua yang memberikan keuntungan besar bagi Indonesia, dengan hasil-hasil produksi pertanian yang beragam, diharapkan dapat menunjang pertumbuhan ekonomi baik pada saat ini maupun di masa akan datang, dan sektor pertanian saat ini masih merupakan sektor andalan dalam mendorong dan menggerakkan roda perekonomian nasional. Karena sektor pertanian merupakan sektor penyedia pangan utama dan bahan baku guna mendorong pertumbuhan usaha industri. Untuk mendukung peningkatan ketahanan pangan melalui pengembangan agrobisnis, peran teknologi sangat menentukan, terutama terkait dengan kegiatan panen. Persediaan bahan baku yang cukup dapat memperlancar proses produksi serta barang jadi yang dihasilkan harus dapat menjamin efektifitas kegiatan pemasaran, yaitu memberikan kepuasan kepada pelanggan. Bahan bakunya adalah Singkong yang merupakan bahan dasar yang diperlukan untuk menghasilkan suatu produk olahan kripik singkong setelah melewati beberapa proses pengolahan. Proses produksi adalah suatu proses pengolahan dimana bahan baku menjadi bahan jadi atau bahan yang siap untuk dikonsumsi yaitu seperti singkong diolah menjadi kripik singkong yang mempunyai nilai tambah dan mempunyai daya tahan lebih lama dibandingkan dengan bahan dasar sebelumnya.

Alasan penyusun memilih judul Praktek “Mesin Pencampur Bumbu Kripik Singkong Pada Kerja Praktek ini yaitu untuk mengetahui proses produksinya, bagaimana proses singkong yang biasanya hanya direbus diubah menjadi keripik.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan efisiensi mesin pencampur bumbu kering keripik singkong maka dapat di ambil suatu pokok yang dapat di lihat dalam peroses penelitian, sebagai mana peroses pencampuran bumbu keripik singkong pada home industri, sangat efisien dan bermanfaat bagi para pengusaha home industri.

## **1.3 Tujuan**

### **1.3.1. Tujuan Umum**

Mempelajari dan memahami efisiensi kinerja mesin pencampur bumbu kering keripik singkong

### **1.3.2. Tujuan Khusus**

1. Merancang mesin pencampur bumbu kering keripik singkong yang mampu mencampur bumbu keripik singkong.
2. Untuk mendapatkan efisiensi kinerja mesin pencampuran bumbu keripik singkong otomatis dengan daya kapasitas 2 kg/3 menit.

## **1.4. Manfaat**

1. Dapat mencampur bumbu keripik singkong dengan cepat dan mudah.
2. Dapat menambah hasil produk dengan mengefesiensikan waktu dan proses pencampuran .

#### **1.4.1. Manfaat Bagi Mahasiswa**

1. Sebagai suatu penerapan teori bagi mahasiswa dan praktek kerja yang di peroleh saat di bangku perkuliahan.
2. Untuk mengembangkan ide pembuatan alat/mesin pencampur bumbu keripik singkong.
3. Sebagai modal belajar aktif tentang cara inovasi teknologi di bidang teknik mesin.

#### **1.4.2. Bagi Dunia Pendidikan**

Membangun kerja sama dalam bidang pendidikan antara pihak universitas dengan lembaga/industri yang membutuhkan mesin pencampur bumbu keripik singkong.