

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang sangat kaya akan sumber daya alam dan beragam jenis makanannya. Di pulau bengkalis tepatnya daerah pesisir Bengkalis, berbatasan langsung Selat Malaka yaitu Desa Deluk, Kecamatan Bantan, Kabupaten Bengkalis Provinsi Riau. Desa yang memiliki potensi hasil ikan khas bangkalis yaitu ikan terubuk, ikan ini sangat melimpah dan mudah di budidayakan oleh sebab itu kegiatan UMKM memanfaatkan ikan terubuk sebagai olahan yang dapat di perjual belikan. Produksi olahan ikan terubuk dimiliki oleh UMKM untuk menciptakan lapangan pekerjaan serta untuk membantu perekonomian warga di wilayah tersebut, pada saat ini UMKM tersebut masih menggunakan peralatan sederhana atau manual oleh sebab itu masyarakat membutuhkan teknologi tepat guna untuk meningkatkan hasil produk dari olahan terubuk tersebut.

Ikan terubuk itu sendiri mempunyai nama latin (*Tenualossa Macrura*) adalah salah satu jenis ikan ekonomis penting dengan nilai jualnya sangat mahal, terutama telurnya. Ikan terubuk sendiri merupakan ikan yang sangat terkenal di Bengkalis, saking terkenalnya Kabupaten bengkalis mendapat julukan sebagai Kota Terubuk. Sebagian besar masyarakat Bengkalis mengolah ikan terubuk secara tradisional seperti dengan cara pengasapan, penggaraman, dan pemindangan.

Cara pengolahan tersebut biasanya hanya merubah komposisi daging menjadi lebih empuk, rasa serta tekstur ikan, akan tetapi pengolahan ikan terubuk secara sederhana tersebut tidak bisa merubah tulang yang awalnya keras menjadi lunak yang mengganggu saat dimakan. Maka dari itu ada pengolahan khusus dimana akan merubah tulang ikan akan menjadi lunak, pengolahan tersebut biasanya dikenal dengan presto. Presto ini tidak hanya dapat mengolah ikan terubuk saja melainkan jenis ikan lainnya terutama ikan yang memiliki banyak tulang.

Sebagai bahan masak ikan banyak di jadikan berbagai olahan makanan. Namun ikan yang memiliki banyak duri belum dapat dikelola sepenuhnya. Oleh karenanya perlu adanya rancang bangun presto yang memiliki kapasitas 20 Kg. Presto ini berfungsi untuk mengelola ikan dengan melembatkan ikan serta duri sehingga ikan dapat dikelola seutuhnya. Selain itu dengan pelunakan ini juga berfungsi untuk memperpanjang masa produksi ikan.

Prinsip teknologi presto yang diterapkan adalah air yang dipanaskan akan mendidih pada suhu 100 – 121⁰C pada tekanan 1 atmosfer rancangan dibuat dengan tutup yang rapat, maka uap air pada bejana tekan presto yang dihasilkan saat proses pendidihan tidak akan keluar sehingga menekan uap air tersebut masuk kedalam struktur daging dan tulang ikan. Selama proses pemasakan akan terjadi peningkatan suhu 100 – 121⁰C dan tekanan yang terjadi 30 psi. Ini akan memberikan manfaat seperti tulang akan lunak, rasa akan meresap, proses pematangan lebih cepat serta bisa menjaga nutrisi dan kelembaban ikan.

1.2 Rumusan Masalah

Dari uraian latar belakang diatas penulis dapat menyimpulkan rumusan masalah antara lain :

1. Bagaimana cara agar membantu para nelayan perairan selat malaka agar dapat mengolah ikan.
2. Bagaimana merancang alat pengolahan ikan dengan konsep kerja bejana tekan (presto) kapasitas 20 kg.
3. Bagaimana membuat alat presto ikan kapasitas 20 kg.

1.3 Batasan Masalah

Adapun batasan masalah pada pembahasan ini antara lain:

1. Membantu para nelayan perairan selat malaka agar dapat mengolah ikan
2. Merancang alat pengolahan ikan dengan konsep kerja bejana tekan (presto) kapasitas 20 kg.
3. Membuat alat presto ikan kapasitas 20 kg.

1.4 Tujuan

Adapun tujuan yang akan dicapai dalam pembuatan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Membantu para nelayan perairan Selat Malaka agar dapat mengolah ikan.
2. Mendesain alat pengolahan ikan dengan konsep kerja bejana tekan (presto) kapasitas 20 kg.
3. Membuat alat presto ikan dengan kapasitas 20 kg.

1.5 Manfaat

Adapun manfaat penelitian yang ingin dicapai oleh penulis dalam pembuatan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Nelayan selat malaka dapat mengolah ikan dengan produktifitas yang lebih tinggi.
2. Mempermudah pekerjaan para nelayan Selat Malaka dalam produktifitas ikan.
3. Membuka wawasan para nelayan tentang teknologi terbaru mengenai alat-alat pendukung pekerjaan mereka.