

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mesin giling serbaguna (*meat grinder*) adalah suatu mesin yang berfungsi untuk menghaluskan dan melebutkan berbagai jenis olahan makanan yang akan digunakan sebagai bahan makanan atau campuran makanan. Bahan yang belum digiling biasanya masih dalam bentuk potongan-potongan kecil yang tidak dapat dicampur dengan bahan lain dalam suatu adonan makanan, sehingga dibutuhkan proses penghaluskan lebih dahulu untuk memudahkan pencampuran dengan bahan makanan yang lain. Proses penggilingan termasuk dalam proses utama dalam pembuatan jenis makanan seperti getuk, sambal pecel, atau ikan disamping proses lain seperti bumbu dapur. Oleh karenanya, hasil penggilingan akan menentukan tekstur makanan.

Umumnya para pedagang yang bergerak dibidang kuliner seperti getuk, sambal pecel dan usaha yang bergerak dibidang yang berskala kecil tidak memiliki mesin penggiling dengan kapasitas cukup dan higienis sehingga mereka masih menggunakan cara tradisional (manual) sehingga proses penggilingannya membutuhkan waktu yang lama, sedangkan pada penggiling di tempat umum, mesin giling digunakan untuk penggilingan segala bahan baik itu bahan mentah atau matang menggunakan saringan (*strainer*) yang terbuat dari logam yang mudah berkarat. Dari proses inilah yang menyebabkan produksi hasil gilingan kurang higienis. Cara produksi makanan yang baik yaitu pedoman dalam memproduksi makanan dengan mengutamakan dan menjaga mutu agar makanan tersebut layak dikonsumsi (Chandra, B.2012). oleh karena itu perlu adanya saringan yang baik dan higienis untuk mesin serbaguna tersebut. **“MODIFIKASI SARINGAN (*STRAINER*) MESIN PENGGILING SERBAGUNA MENGGUNAKAN MOTOR LISTRIK”**.

Dalam proses memodifikasi mesin penggiling serbaguna bahan yang digunakan untuk pembuatan saringan (*strainer*) adalah plastik (PVC) yang aman

bagi makanan, anti karat serta dilengkapi dengan *bearing* yang ditanamkan kedalam lubang saringan (*strainer*) yang bertujuan untuk meringankan kerja mesin, mengurangi keausan antara *screw* dengan saringan.

1.2 Rumusan Masalah

Dengan mengacu pada latar belakang di atas, maka dapat dikemukakan dalam rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana memodifikasi saringan (*strainer*) yang ada pada mesin penggiling serbaguna dengan bahan yang higienis.

1.3 Batasan Masalah

Karena laporan ini dikhususkan hanya untuk pembuatan saringan (*strainer*) mesin penggiling.

1.4 Tujuan

Sesuai permasalahan yang dihadapi, maka tujuan proses modifikasi saringan (*strainer*) mesin penggiling serbaguna adalah sebagai berikut:

1. Mendapatkan desain dan modifikasi saringan (*strainer*) mesin penggiling serbaguna.
2. Mengetahui pengaruh variasi jumlah lubang saringan (*strainer*) mesin penggiling serbaguna terhadap hasil gilingan

1.5 Manfaat

Adapun manfaat yang dapat di ambil dalam proses modifikasi saringan (*strainer*) mesin penggiling serbaguna antara lain:

1. Dapat digunakan oleh unit usaha penggilingan makanan guna menghasilkan bahan gilingan yang higienis.
2. Dapat saringan (*strainer*) yang dapat digunakan untuk menggiling berbagai macam olahan

