

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada zaman modern ini roti sudah menjadi salah satu makanan alternatif pengganti nasi. Di kota-kota besar, roti dapat dikatakan hampir dapat menggeser kedudukan nasi sebagai makanan pokok terutama untuk sarapan pagi karena praktis dan siap saji. Selain untuk di jadikan sarapan roti juga di jadikan ceilan di antara waktu makan. Kandungan gizi produk dari olahan tepung ini unggul dibandingkan dengan nasi dan mie.

Pada proses pembuatan roti yaitu di lakukan pemilihan bahan, penimbangan bahan, pencampuran bahan (*mixing*), peragian, pengembangan singkat, pembentukan adonan, peletakan adonan dalam cetakan, dan pembakaran (*baking*).

Mesin pemotong adonan roti (*dough divider*) merupakan alat yang digunakan untuk proses membagi adonan menjadi potongan-potongan adonan yang sama ukuran dan bentuk nya. Alat pemotong adonan ini juga merupakan elemen penting dalam industri roti baik skala menengah maupun skala besar, selain itu alat ini membantu pengusaha roti dalam proses memotong adonan. Jika di lakukan secara manual proses memotong adonan akan membutuhkan waktu yang lama.

Alat pemotong adonan ini berfungsi sebagai mesin yang memotong adonan menjadi beberapa potongan-potongan adonan yang sama dan bentuknya. Dalam pengolahan makanan alat pemotongadonan ini dipakai untuk memotong adonan yang berbentuk bulatan yang kemudian diolah menjadi roti basah, roti koin, roti burger, roti bantal, dll. Alat ini cocok digunakan pada kegiatan bisnis UKM (Usaha Kecil Menengah) untuk memudahkan proses produksi pemotongan adonan.

Pada umumnya, alat pemotong adonan ini terbuat dari bahan *stainless stell* pada bagian pengepresan sehingga anti karat dan kondisinya tetap terjaga. *Stainless stell* cenderung lebih tahan ketika terkena cairan atau minyak mentah. Hal ini memungkinkan mampu menahan korosi kimia dan memastikan usia pakainya cukup lama.

Nadia Bakery merupakan salah satu UKM (Usaha Kecil Menengah) roti yang ada di Kabupaten Bengkalis yang masih beroperasi hingga kini. Usaha Nadia bakery dinilai sebagai salah satu usaha yang menghasilkan roti-roti berkualitas dan berbagai macam bentuk roti yang ada di Kabupaten Bengkalis.

Pada beberapa waktu lalu, peneliti melakukan survei lokasi di Nadia Bakery di Kabupaten Bengkalis tepatnya di Desa Pedekik. Pada tahapan produksinya, ada salah satu tahapan yang masih tergolong manual yakni pada proses pemotongan adonan. Pada proses pemotongan adonan ini awalnya adalah berbentuk kalis yang kemudian di pipihkan menjadi adonan yang tipis. Kemudian adonan yang telah dipipihkan tadi dipotong menjadi beberapa bagian sesuai dengan kebutuhan setiap produksinya. Proses pemotongan adonan menjadi beberapa bagian ini membutuhkan waktu kurang lebih 15 menit untuk memotong adonan dengan berat adonan 2 kg sebelum nantinya dilanjutkan untuk proses berikutnya. Sehingga berdasarkan latar belakang maka peneliti mengangkat judul yaitu. **Alat Pemotong Adonan Roti(*Dough Divider*) Dengan Sistem Press Manual.**

1.2 Rumusan Masalah

Melihat dari latar belakang yang telah dijelaskan, bagaimana untuk membuat alat pemotong adonan roti(*dough divider*) agar proses pembuatan roti berjalan dengan waktu yang lebih efisien.

1.3 Batasan Masalah

Adapun batasan masalah dari penelitian ini guna untuk menghindari pelebaran masalah yang tidak sesuai dengan perencanaan, antara lain:

1. Adonan roti yang digunakan adalah adonan roti kering yang kalis atau yang selesai di ulenin memiliki ciri khas elastis dan tidak lengket di tangan.
2. Konstruksi rangka alat pemotong adonan menggunakan bahan baja karbon rendah dan tidak dihitung kekuatan konstruksinya
3. Mata pisau pemotong adonan hanya memiliki satu jenis potongan.

1.4 Tujuan

Adapun tujuan dari tugas akhir ini antara lain:

1. Mempermudah serta mempercepat waktu pemotongan adonan roti menjadi bentuk yang telah ditentukan.
2. Untuk mengetahui berapa tekanan yang dibutuhkan pada untuk pengoperasian alat pemotong adonan roti.
3. Untuk mengetahui berapa gaya yang dihasilkan alat pemotong menggunakan sistem tuas.

1.5 Manfaat

Manfaat dari perancangan alat ini adalah:

1. Memberikan kemudahan dalam pengerjaan pemotongan roti di Nadia Bakery.
2. Memperkenalkan desain alat pemotong adonan roti (*dough divider*) yang telah dirancang pada industri bakery skala kecil.
3. Memberikan pengembangan ilmu tentang proses pembuatan alat pemotong adonan sebagai referensi penelitian berikutnya.