

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pulau Bengkalis adalah salah satu daerah penghasil buah durian di Provinsi Riau. Di Kabupaten Bengkalis sendiri terdapat 87,23 ha luas tanaman durian dengan total produksi 27.994.5 kuintal (Bengkalis dalam Angka, 2016).

Buah durian selain dikonsumsi secara langsung, buah durian juga dapat dijadikan olahan makanan seperti tempoyak, campuran es krim dan lempok durian yang bisa menjadi oleh-oleh khas Bengkalis. Lempok adalah panganan tradisional bertekstur lunak, berbahan dasar buah durian yang dicampur dengan gula yang dimasak lebih dari 3 jam, dan memiliki warna coklat kehitaman. Bentuk Lempok ini silinder, dikemas dengan plastik. kemudian seluruh bagian lempok dibungkus dengan daun jagung yang dikeringkan, diikat dengan tali putih di kedua ujungnya. Selain berbentuk silinder, lempok dapat dibentuk kotak, segi empat, atau dibuat silinder kecil seperti permen. Pastinya, sebelum ada kemasan plastik, Lempok ini dibungkus langsung dengan daun (Handayani, 2017).

Salah satu usaha kecil menengah pengolahan lempok durian adalah UKM Citra Rasa, proses pengolahan lempok durian yang dilakukan meliputi, tahapan awal, pemisahan dan pengupasan dan pemisahan isi dan biji buah durian dengan cara manual menggunakan bakul dan sendok. Sehingga proses ini memerlukan waktu yang lama. Setelah isi dan biji buah durian selesai dipisahkan maka dilanjutkan pada proses selanjutnya yaitu memasak lempok durian di mulai dari memanaskan kuah atau kawah dan menghidupkan mesin pengaduk lempok, kemudian masukkan gula sampai gula agak kecoklatan, setelah gula kecoklatan masukkan isi durian yang telah dipisahkan bijinya kedalam kawah dan biarkan mesin pengaduk lempok bekerja hingga sampai lempok matang atau masak, dan pengaturan api tidak boleh terlalu besar, karena jika terlalu besar bisa menyebabkan lempok durian hangus atau gosong.

Pada usaha kecil menengah lempok durian Citra Rasa kecamatan Bantan proses yang dilakukan dalam pemisahan biji durian masih secara manual, ada dua cara dalam melakukan pemisahan isi dan biji durian, yang pertama durian yang telah dikupas akan di ambil isinya lalu dipisahkan antara isi dan biji durian menggunakan sendok, yang kedua menggunakan bakul untuk memisahkan antara isi dan biji durian dengan cara mengayak isi durian tersebut, adapun proses yang dilakukan tidak *higienis*, membutuhkan tenaga kerja yang banyak sehingga ongkos produksi bertambah, kapasitas produksi masih terbilang rendah dan membutuhkan waktu yang lama.

### **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas maka permasalahan dapat dirumuskan sebagai berikut. bagaimana agar pemisahan isi dan biji buah durian lebih higienis, cepat dan menghemat waktu.

### **1.3 Batasan Masalah**

1. Lokasi penelitian terletak di usaha kecil menengah Citra Rasa Kecamatan Bantan.
2. Menganalisa seberapa efektif alat pemisah isi dan biji buah durian dari pada menggunakan cara manual.

### **1.4 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Membuat alat pemisah isi dan biji buah durian.
2. Menganalisa efektifitas Produksi Alat pemisah isi dan biji buah durian.

### **1.5 Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi penulis
  - a) Menambah pengetahuan penulis proses pembuatan lempok durian di usaha kecil menengah Citra Rasa

- b) Menerapkan ilmu manajemen produksi dan operasi tentang efektifitas dan faktor-faktor produksi yang bisa menambah produksi dan manfaat alat yang di buat.

2. Bagi masyarakat dan UKM Citra Rasa

- a) Agar UKM Citra Rasa dapat menambah pendapatan.
- b) Mempermudah bagi masyarakat dan UKM Citra Rasa dalam pemisahan isi dan biji buah durian.
- c) Dapat membuat produk lebih higienis.

3. Bagi kampus

- a) Sebagai referensi pada studi kasus yang sama.
- b) Memberikan tambahan informasi mengenai efektifitas penggunaan faktor-faktor produksi khususnya faktor alat atau mesin.
- c) Sebagai masukan atau pertimbangan dalam pemecahan masalah tentang faktor produksi.