

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan suatu negara kepulauan yang mempunyai hasil kekayaan alam yang berlimpah, salah satunya kekayaan lautnya yang banyak dijumpai di pesisir seperti udang, ikan dan lain sebagainya. Berdasarkan keterangan dari penjual udang dan ikan di Riau Kabupaten Meranti khususnya di kecamatan Tasik Putri Puyu Desa Selat Akar, nilai jual udang lebih tinggi dibanding nilai jual ikan sehingga masyarakat di kecamatan Tasik Putri Puyu Desa Selat Akar Riau lebih banyak mengolah udang. Ketika kita membicarakan tentang udang, banyak manfaat yang di hasilkan dari udang tersebut, baik udang yang basah maupun yang kering, selain itu udang juga mempunyai harga yang bervariasi. Berdasarkan informasi dari penjualan udang di kecamatan Tasik Putri Puyu Desa Selat Akar, nilai jual udang basah berkisar \pm Rp.40.000 per kg, sedangkan udang kering berkisar \pm Rp.100.000 per kg, dari perbandingan tersebut harga jual udang kering lebih tinggi dari harga jual udang basah, sementara dari segi waktu ketahanannya untuk disimpan, udang kering lebih tahan lama dibandingkan udang basah, jadi jelas udang kering memiliki nilai ekonomis lebih tinggi di banding udang basah.

Udang merupakan salah satu bahan pangan dengan kandungan protein yang lebih tinggi yang sangat bermanfaat bagi kesehatan terutama bagi pertumbuhan anak. Kandungan vitamin baik jenis vitamin larut air dan vitamin larut lemak juga sangat tinggi pada udang sehingga sangat baik untuk di konsumsi. Udang juga mengandung berbagai mineral yang penting bagi tubuh. (Rusmiyati, 2013).

Udang segar memiliki kelemahan antara lain adalah masa simpan yang relative singkat, harga yang mahal serta berat dapat di makan (BDD) yang sedikit yaitu sebesar 68% (DKBM, 2017). Oleh sebab itu, udang kering (ebi) merupakan salah satu alternatif bahan pangan yang dapat digunakan untuk menggantikan udang

segar karena udang kering (ebi) memiliki berat dapat di makan BBD yang cukup besar yaitu sebesar 90% (DKBM, 2017). Selain itu, kandungan protein udang kering (ebi) juga tinggi yaitu selain itu, kandungan preotein udang kering (ebi) juga tinggi yaitu sebesar 62 g/100 g bahan (TKPI, 2017).

Ebi (udang kering) merupakan hasil olahan dari udang segar yang di olah menjadi udang kering dan biasanya dapat diolah lebih lanjut menjadi bumbu masak. Penggunaan ebi (udang kering) pada berbagai menu masakan adalah untuk memperoleh aroma udang dan sebagai penyedap rasa masakan(Bank Indonesia, 2008).

Oleh karena itu, untuk mengatasi pemasalahan tersebut, di rancanglah “Mesin Pengupas Kulit Udang Kering Menggunakan Blower sebagai alat pemisah kulit udang ebi (udang kering)” mesin ini terdiri dri beberapa bagian , diantaranya motor penggerak, tabung penggiling, spindel dan saluran keluarannya udang. Dengan alat ini, diharapkan dapat meningkatkan efesiensi dan efektivitas produksi udang kering.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang masalah tersebut dapat dirumuskan permasalahan adapun permasalahannya sebagai berikut :

1. Analisa pengaruh kecepatan angin *blower* terhadap hasil pemisahan kulit udang ebi (udang kering) ?
2. Bagaimana system kerja *blower* terhadap pemisah kulit udang ebi (udang kering) ?

1.3 Batasan Masalah

Pada topic ini penulis membatasi permasalahan dan hanya fokus pada bidang Analisa pengaruh kecepatan angin *blower* pada mesin pengupas kulit udang ebi (udang kering) terhadap hasil produksi yang efesien.

1.4 Tujuan

Tujuan penelitian dari perancangan dan pembuatan alat ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh variasi *Pully* terhadap hasil pemisahan kulit udang menggunakan *blower*.
2. Mengetahui kecepatan angin *blower* terhadap variasi *pully generator*
3. Mengetahui Rpm mesin diesel dan Rpm generator yang sesuai untuk kecepatan angin *blower*.

1.5 Manfaat

Manfaat dari perancangan dan pembuatan alat pemisah kulit udang ebi (udang kering) ini menggunakan *blower* adalah :

1. Meningkatkan efektifitas dan efisiensi dalam pekerjaan proses pemisahan kulit udang ebi (udang kering) sehingga mendapatkan hasil yang maksimal.
2. Dengan adanya alat pemisah kulit udang ebi (udang kering) ini menggunakan *blower* pengusahan bisa mempermudah dalam pengerjaannya.