

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rendang adalah masakan tradisional dari Sumatera Barat, Indonesia. Masakan rendang memakai daging sapi dan santan sebagai bahan utamanya. Umumnya masakan rendang ini sangat digemari bukan hanya di Indonesia saja tetapi juga di luar negeri, bahkan diakui sebagai salah satu makanan terlezat yang posisinya di puncak oleh situs berita CNN (*Cable News Network*) pada tahun 2017. Selain daging dan santan (kelapa), rendang juga menggunakan campuran bahan dari berbagai bumbu di Indonesia seperti cabai, lengkuas, serai, bawang, ketumbar, kunyit, jahe, daun salam, daun kunyit dan daun jeruk (Astawan, 2004).

Rendang di Sumatera Barat ada berbagai jenis bergantung dari teknik memasak dan bumbu yang dicampurkan, salah satunya yaitu rendang suwir. Rendang jenis ini merupakan rendang yang sekilas mirip dengan abon karena dalam proses pengolahannya daging sapi diurai kecil-kecil. Perbedaannya ada pada tekstur rendang suwir yang lebih besar serat dagingnya. Perbedaan lainnya ada pada taburan bumbu rendangnya yang kering. Para pelaku industri menengah seperti restoran atau rumah makan Padang biasanya menyediakan masakan ini. Rendang jenis suwir ini gurih dan renyah sehingga peminat terhadap makanan ini pun cukup tinggi. Karena peminat yang banyak tersebut rendang ini menjadi wajib diproduksi dalam jumlah yang cukup besar. Cara yang dilakukan untuk memperbanyak produksi pada proses penyuwiran daging sapi adalah dengan menggunakan alat penyuwir daging.

Secara umum, proses penyuwiran daging sapi masih banyak yang menggunakan cara manual yaitu dengan tangan manusia. Kebanyakan orang memakai tangan atau menggunakan alat-alat dapur seperti garpu salah satunya. Hal ini tentunya sangat berdampak pada kebersihan produk masakan rendang jenis ini serta lamanya waktu yang dibutuhkan dalam bekerja jika permintaan yang dibutuhkan sedang tinggi. Proses pengolahan bisa ditingkatkan dengan menggunakan suatu alat atau mesin yang dapat mempermudah pekerjaan penyuwiran daging sapi ini. Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Randa (2016), menghasilkan alat penyuwir daging sapi dengan kapasitas kerja efektif

rata-rata 81,79 kg/jam dimana hal ini sudah cukup baik dan sangat membantu jika dibandingkan dengan cara manual tanpa mesin. Hal ini dikarenakan penggunaan alat suwir daging dalam pembuatan rendang suwir menjadi salah satu solusi untuk meningkatkan kapasitas daging suwiran. Berdasarkan paparan diatas penulis berkesempatan untuk melakukan penelitian yang berjudul “Uji Tekno-Ekonomi Alat Suwir Daging untuk Pembuatan Rendang Suwir”.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk melakukan uji tekno dan ekonomi alat suwir daging yang sudah ada sebelumnya serta mendapatkan informasi kelebihan alat tersebut dibanding cara manual.

1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini nantinya diharapkan dapat membantu memberikan solusi bagi para pelaku industri rumah tangga dalam meningkatkan kapasitas hasil penyuwiran daging sesuai dengan kebutuhan yang diinginkan serta memudahkan pekerjaan manusia.

