

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya dengan beragam tradisi, budaya, dan produk kulinernya. Ada lebih dari 1300 pulau dan lebih dari 700 bahasa dengan aneka budayanya. Aneka kuliner umumnya ditemukan di berbagai warung pinggir jalan, gerobak kaki lima, kafe, sampai restoran kelas atas maupun hotel. Dimanapun tempatnya di Indonesia, akan selalu ditemukan berbagai jenis menu kuliner yang menggugah selera sehingga sarana informasi sangat diperlukan bagi masyarakat dalam menemukan kuliner di berbagai daerah di Indonesia. Penelusuran informasi sangat perlu bagi masyarakat dalam menemukan kuliner seperti kuliner khas di kota Payakumbuh [1]. Kota Payakumbuh terkenal dengan pengembangan industri kulinernya yang menghasilkan beberapa makanan khas di kota Payakumbuh yang mempunyai nilai gizi sangat baik, sehingga kota Payakumbuh dijuluki sebagai kota kuliner. Salah satu makanan khas di kota Payakumbuh yang masih digemari sampai sekarang seperti batiah [2].

Batiah merupakan cemilan khas di kota Payakumbuh yang masih kurang dikenal bagi masyarakat di luar Payakumbuh. Namun bagi masyarakat Payakumbuh, batiah merupakan cemilan favorit yang biasa disantap di kota Payakumbuh dan menjadi kuliner yang wajib dibawa pulang. Batiah termasuk cemilan yang gurih dengan cita rasa manis. Batiah sekilas mirip dengan rengginang karena menggunakan bahan baku berasal dari ketan dan banyak disukai oleh kalangan anak-anak hingga orang dewasa. Batiah khas Payakumbuh biasanya berwarna coklat muda yang terbuat dari ketan dicampur dengan gula aren. Batiah jenis ini merupakan batiah asli dari Payakumbuh dan paling digemari oleh masyarakat Payakumbuh.

Pembuatan batiah yang biasa digunakan tidak rumit dengan menggunakan bahan dasar ketan, gula aren, garam, dan air. Dimana ketan dimasak hingga matang, lalu ketan diambil dalam porsi yang kecil dibentuk menjadi bulat pipih dengan ukuran tidak terlalu tipis dan tebal menggunakan cetakan dari bibir gelas, lalu ketan dijemur dibawah sinar matahari. Setelah itu ketan digoreng dengan minyak yang

cukup banyak agar masaknya merata, lalu ditambah gula aren cair di atasnya sebagai pemanis. Batiah akan berwarna kecokelatan dan memiliki cita rasa gurih dan manis karena adanya campuran gula arennya [3]. Batiah seperti ini merupakan cemilan khas dari kota Payakumbuh.

Namun pada proses pencetakan batiah secara konvensional ini juga terdapat beberapa kendala seperti memakan waktu yang cukup lama, membuat pinggang sakit ditambah lagi jika mencetak secara konvensional dengan tangan manusia memungkinkan ukuran dan bentuk batiah berbeda-beda setiap orangnya. Selain itu, dalam sehari produksi batiah bisa mencapai kapasitas 30 gantang atau sekitar 40 samia, dimana untuk 10 gantang berisikan 13 samia. Samia merupakan wadah tempat meletakkan hasil cetakan yang 1 samianya berisikan 160 hasil cetakan dengan 1 orang hanya dapat mencetak sebanyak 10 samia dalam waktu kurang lebih 30 menit untuk 1 samianya. Tentunya pencetakan secara konvensional dengan tangan manusia akan memakan waktu yang sangat lama dan kurang padat dalam pencetakannya karena membutuhkan jumlah tenaga kerja yang banyak untuk dapat mempercepat proses pencetakan batiah tersebut, maka dari itu diperlukan sebuah solusi untuk pemecahan masalah tersebut sehingga proses pencetakan batiah lebih optimal dan bentuk batiah yang padat serta bisa memaksimalkan jumlah produksi batiah.

Pencetakan secara konvensional masih kurang efektif, untuk mengatasi permasalahan tersebut dapat dirancang alat pencetak batiah dalam mengoptimalkan waktu dan bentuk batiah sehingga mampu meningkatkan kapasitas produksi. Alat pencetak batiah merupakan alat yang praktis dan mampu dioperasikan oleh siapa saja, alat ini juga di desain memiliki beberapa jumlah cetakan sehingga dapat mencetak batiah dengan efisien dan bentuk batiah yang padat. Setelah dicetak, maka batiah dapat dikeringkan dan digoreng. Penelitian ini dilakukan untuk merancang alat pencetak batiah yang dapat mengoptimalkan waktu dan bentuk batiah sehingga lebih efisien dan menarik dalam proses pencetakannya sehingga melalui penelitian ini diharapkan dapat memberikan alternatif dalam melakukan pencetakan batiah sehingga tidak memakan waktu yang lama dengan hasil cetakan yang padat dan memiliki ukuran yang sama setiap hasil cetakannya.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah memperoleh bentuk rancangan alat yang dapat mengoptimalkan waktu dan bentuk batiah sehingga dalam selang waktu tertentu dapat menghasilkan banyak batiah dengan bentuk batiah yang padat.

1.3 Manfaat

Manfaat yang didapatkan dari penelitian ini adalah meningkatkan kapasitas produksi kepada industri batiah untuk membantu proses pencetakannya sehingga dapat mengoptimalkan waktu pencetakan dan bentuk batiah yang padat.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Perancangan hanya difokuskan pada alat pencetak batiah.
2. Alat ini memiliki 12 cetakan dengan diameter 7 cm dan ketebalan 4 mm.
3. Material yang bersentuhan langsung dengan makanan menggunakan bahan *food grade*.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan laporan tugas akhir ini dimulai dari yaitu, Bab I Pendahuluan, yang berisikan tentang segala hal yang melatar belakangi pemilihan topik, menentukan rumusan masalah, tujuan, manfaat, batasan masalah dalam pembuatan tugas akhir ini, serta sistematika penulisan tugas akhir. Bab II Tinjauan Pustaka, yang berisikan tentang landasan teori pendukung yang terkait dengan tugas akhir. Bab III Metodologi, yang berisikan tentang uraian langkah-langkah yang dilakukan selama penelitian. Bab IV Hasil dan Pembahasan, yang berisikan tentang analisa dan pembahasan dari penelitian yang dilakukan. Bab V Penutup, yang berisikan kesimpulan yang diperoleh dari penelitian dan saran untuk penelitian kedepannya yang berkaitan dengan penelitian ini.