

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Perpaduan berbagai budaya daerah menjadi dasar dari banyak tradisi nasional Indonesia. Di antara adat dan saran daerah yang diturunkan secara turun temurun adalah apresiasi terhadap budaya daerah. Lagu rakyat, tempat menari, rumah adat, peralatan kuliner, dan alat pertanian hanyalah sebagian dari artefak budaya yang telah diturunkan kepada kita dari generasi sebelumnya. Karena keakrabannya dengan bertani, manusia dengan cepat belajar menghargai nilai seni dan kerajinan lainnya, seperti pembuatan peralatan memasak. (Sartono, 1975:174).Peralatan dapur tradisional sudah ada sejak jaman nenek moyang.

Alu dan ulekan adalah makanan pokok di rumah tangga Indonesia, digunakan untuk segala hal mulai dari menyiapkan makanan pokok hingga menghaluskan bumbu untuk digunakan dalam memasak hingga membuat bumbu pedas seperti saus cabai. memasak dengan bumbu Alu dan ulekan bisa datang dalam berbagai ukuran, dari yang berdiameter 8-13 cm hingga yang panjang dan lebarnya 50 cm.

ulekan dan alu itu sendiri dapat berupa beberapa jenis yang berbeda, tetapi yang paling umum dibuat dari batu alam seperti batu kali atau batu andesit. Rempah-rempah adalah bagian integral dari gudang kuliner kita. Rempah-rempah yang unik dan lezat hanya bisa keluar minyaknya ketika dihancurkan dengan alu. Menggiling bumbu melibatkan penghancuran komponen menggunakan alu (Murdiwati Gardjito). Namun, saat kami menggunakan blender, segalanya berubah karena pekerjaan bilahnya adalah membuat semuanya bagus dan halus.

Orang-orang saat ini sering memilih menggunakan blender daripada alu karena lebih nyaman dan membutuhkan sedikit usaha. Minyak dari rempah-rempah dapat dihilangkan dengan menghancurkannya menggunakan ulekan dan alu dengan tangan, tetapi metode ini bukannya tanpa kesulitan tersendiri. Untuk menghaluskan bumbu dalam jumlah besar secara manual masih membutuhkan penggunaan otot dan waktu. Peralatan masak modern lebih disukai oleh banyak orang karena lebih nyaman, lebih mudah dipelajari cara penggunaannya, dan bertahan lebih lama daripada peralatan masak lama, yang masih dibuat dengan bahan dasar dan

mempunyai kebutuhan tenaga manusia atau fisik.

Selain itu, ada keuntungan menggunakan metode dan peralatan memasak klasik, seperti kemampuan untuk memberikan cita rasa tersendiri pada setiap hidangan. Dalam penelitian ini, saya akan mengembangkan desain sistem otomatis untuk menghaluskan bumbu, terinspirasi dari fenomena pembuatan produk lumpang dan alu

### **1.2 Identifikasi Masalah**

Melihat banyaknya perkembangan UMKM di sektor makanan yang masih menggunakan cobek sebagai alat penghalus bumbu

Upaya untuk membuat suatu alat penghalus bumbu yang dapat membantu UMKM dan rumah tangga agar mempercepat dan menghemat tenaga

### **1.3 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini adalah

1. perancangan pembuatan suatu alat penghalus bumbu otomatis dengan sistem tumbuk
2. dikembangkan dari sebuah produk cobek /ulekan

### **1.4 Pertanyaan Penelitian**

1. Bagaimana sistem yang akan digunakan untuk menjalankan produk tersebut?
2. Penggunaan material apakah yang tepat dalam produk tersebut?

### **1.5 Tujuan Penelitian**

1. untuk dapat melaksanakan ide perancangan pembuatan alat penghalus bumbu otomatis dengan sistem tumbuk dengan menggunakan material alternatif
2. Agar dapat menggunakan bahan dan material yang bagus untuk digunakan perancangan tersebut

### **1.6 Batasan Masalah**

1. Produk hanya bisa digunakan untuk menghaluskan bumbu rempah rempah dapur
2. Produk ini menggunakan listrik
3. Perancangan ini di khususkan untuk digunakan oleh UMK dan di rumah

### **1.7 Ruang Lingkup Penelitian/rekomendasi Perancangan**

Penelitian perancangan ini akan berfokus terhadap material yang akan digunakan dalam perancangan alat tersebut serta mempertimbangkan dari segi aspek visual

### **1.8 Keterbatasan Penelitian/rekomendasi Perancangan**

Belum ada yang memproduksi produk seperti itu, dan hanya ada sedikit studi sebelumnya tentang desainnya, jadi saya dibatasi dalam kemampuan saya untuk mengumpulkan informasi yang dapat dipercaya yang berkaitan dengannya

### **1.9 Manfaat Penelitian**

1. Tujuan utama dari penelitian ini ada dua: (a) untuk menjelaskan metodologi di balik penelitian ini; dan (b) mempelajari sesuatu yang baru tentang masakan dan budaya Indonesia melalui kaca mata alat masak negara.
2. Kedua, untuk memudahkan masyarakat dalam melakukan kegiatan yang memanfaatkan penelitian
3. Ketiga, masyarakat dapat mengambil manfaat dari temuan penelitian ini jika produk tersebut diproduksi dan didistribusikan oleh industri

### **1.10 Sistematika Penulisan Laporan**

#### **BAB I PENDAHULUAN**

Dalam penulisan bab ini terdapat latar belakang,identifikasi masalah,rumusan masalah,pertanyaan masalah,tujuan penelitian,batasan masalah,ruang lingkup perancangan,keterbatasan perancangan,manfaat penelitian dan sistematika penulisan laporan

#### **BAB II KAJIAN**

Dalam bab ini membahas tentang kajian pustaka,kajian lapangan dan summary

#### **BAB III METODE**

Dalam penulisan bab ini membahas rancangan penelitian,metode penggalan data,metode proses perancangan dan metode validasi

#### **BAB IV PEMBAHASAN**

Dalam bab ini membahas hasil pengolahan data dan hasil validasi

#### **BAB V KESIMPULAN**

Dalam bab ini membahas kesimpulan dan saran/ rekomendasi