

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Data ekspor tahun 2017 sejak bulan Januari – Maret 2017, produk hortikultura Indonesia tetap menjadi primadona di negara tujuannya. Ekspor sayuran pada tahun 2017 seperti kubis, buncis dan selada air menempati 3 urutan tertinggi untuk ekspor sebesar 132.878 ton. (Kementerian Pertanian Republik Indonesia, 2018). Hal ini mengakibatkan Indonesia membutuhkan hasil yang lebih banyak dari tahun ke tahun untuk sayuran terutama sayuran buncis demi kebutuhan negara-negara yang membutuhkan. Menurut Andi Amar Sulaiman, Menteri Pertanian (2018) mengatakan bahwa, “Dari Bandung Barat, volume ekspor sayuran setahunnya mencapai 1.500 ton setahun atau 3,5 sampai 4 ton per hari. Dulu kita impor, dari Australia dan Amerika, tapi sekarang ekspor. Ini luar biasa kita membalikan impor ke ekspor ke Singapura, Brunei Darussalam dan Hongkong. Ini serangan balik dari Indonesia”. Hasil pertanian di Lembang, Bandung khususnya untuk sayuran buncis sedang diminati oleh negara-negara lain sehingga hasil panen untuk sayuran buncis cukup banyak, setiap minggunya bisa menghasilkan sekitar 40 ton (wawancara pribadi, 2019). Namun, dalam pendistribusian hasil buncis membutuhkan waktu yang cukup lama sehingga diharuskan disimpan ditempat yang terlindungi dari bakteri-bakteri yang merugikan dan mempertahankan kandungan air pada buncis agar meminimalisir pembusukan dini.

Sayuran yang sudah dipanen akan tetap mengalami respirasi walaupun laju respirasinya tidak begitu tinggi. Respirasi adalah proses pernapasan untuk membantu dalam beraktifitas bagi manusia ataupun bagi tanaman, oleh karena itu sayuran yang tidak dijaga dengan baik akan mengalami proses pembusukan secara cepat. Untuk menjaga sayuran tidak mengalami pembusukan secara cepat, sayuran yang sudah dipanen harus disimpan

pada tempat yang memiliki temperatur serta kelembaban yang sesuai. *Cold Storage* adalah tempat penyimpanan untuk hasil pangan yang bisa mengontrol temperaturnya dan kelembabannya, sehingga sayuran ataupun hasil pangan yang lain akan mempunyai waktu untuk mempertahankan kualitasnya sebelum di distribusikan kepada konsumen.

## 1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada tugas akhir ini adalah :

1. Bagaimana merancang *Cold Storage* khusus untuk sayuran buncis dengan temperatur dan kelembaban yang sesuai untuk penanganan pasca panen buncis.

## 1.3 Ruang Lingkup Kajian

Ruang lingkup kajian yang dibahas yaitu perancangan *cold storage* untuk sayuran buncis dengan kapasitas 10 ton

## 1.4 Tujuan

Adapun tujuan untuk merancang *cold storage* khusus untuk sayuran buncis dengan kapasitas 10 ton serta menghasilkan gambar teknik.

## 1.5 Sistematika Penulisan

Berikut sistematika penulisan dari skripsi ini, sebagai berikut :

1. BAB I : PENDAHULUAN, berisikan tentang latar belakang, rumusan masalah, ruang lingkup kajian, tujuan, dan sistematika penulisan.
2. BAB II : TINJAUAN PUSTAKA, berisikan landasan teori yang mendukung dalam melakukan perancangan *Cold Storage* dan sayuran buncis.

3. BAB III : METODOLOGI, berisi tentang metode atau cara dalam merancang *cold storage* untuk sayuran buncis sehingga menghasilkan dimensi dan gambar tekniknya.
4. BAB IV : ANALISIS, berisi tentang analisis dari hasil merancang *cold storage*.
5. BAB V : PENUTUP, berisi tentang kesimpulan dan juga saran dari hasil merancang *cold storage*.

