

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan pertumbuhan ekonomi penduduk yang sangat luar biasa. Hal ini bisa dibuktikan dengan tingginya tingkat pembelian dari masyarakat Indonesia terhadap suatu produk. Namun pertumbuhan ekonomi ini ternyata memiliki pengaruh yang besar terhadap kenaikan harga daging saat ini.

Tentu saja hal ini juga bisa menjadi peluang bisnis tersendiri untuk para peternak sapi potong supaya lebih meningkatkan produksi untuk memenuhi tingkat kebutuhan masyarakat yang semakin meningkat. Namun sangat disayangkan tingginya tingkat konsumsi daging tersebut tidak dibarengi dengan tingginya produksi sapi dari para peternak hingga pemerintah harus melakukan impor daging dari luar negeri untuk menutupi kekurangan pasokan daging.

Di Indonesia dan di beberapa wilayah, daging sapi banyak digunakan untuk produk olahan makanan seperti: abon, bakso, dendeng, kornet, sosis, steak dan rendang. Tingginya tingkat konsumsi produk olahan daging merupakan salah satu peluang usaha yang layak untuk dikembangkan. Bergesernya pola konsumsi masyarakat dalam mengonsumsi produk olahan daging, yakni dari mengonsumsi daging segar menjadi produk olahan yang instan, siap santap serta tahan lama mendorong untuk dikembangkannya teknologi dalam hal pengolahan daging. Banyak cara yang dikembangkan untuk meningkatkan nilai guna dan daya simpan dari daging segar menjadi olahan daging yang lebih tahan lama salah satunya yaitu abon.

Maraknya bisnis makanan olahan daging terutama abon membuat produsen yang ekstra ketat bersaing dengan produsen-produken lain guna menghasilkan produk olahan yang selalu diminati oleh konsumen. Berbagai cara dilakukan untuk mendapatkan perhatian konsumen serta menekan anggaran produksi untuk mendapatkan banyak keuntungan tanpa memperdulikan dampak negatifnya. Salah satu contoh adalah maraknya penggunaan daging babi.

Terbukti dari hasil survei di beberapa tempat penjualan seperti abon, bakso, sate yang dengan terang mereka mengakui kalau produk olahan mereka campur dengan daging babi. Terlihat juga warung mereka tampak ramai dikunjungi pembeli, menunjukkan bahwa kurangnya pengetahuan konsumen akan produk olahan makanan tersebut apakah sudah sehat, sudah halal atau kah belum.

Produsen abon yang melakukan kecurangan-kecurangan dengan menyampurkan daging babi, karena dinilai daging babi lebih murah daripada daging sapi untuk mendapatkan keuntungan yang sebesar-besarnya. Produk-produk abon tersebut bahkan menyertakan label halal untuk meyakinkan konsumen yang kadang tidak lagi memperdulikan bahan baku produk olahan tersebut karena sudah terlalu percaya dengan label halal pada kemasan.

Kenyataan masih banyak masyarakat yang kurang mengetahui bagaimana membedakan abon campuran daging babi dengan abon daging sapi murni. Sehingga tingkat kemungkinan masyarakat mengonsumsi abon campuran daging babi sangatlah besar.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas, maka perumusan masalah yang akan dikaji yaitu:

1. Bagaimana akuisisi citra abon daging sapi murni dan abon daging sapi campuran daging babi?
2. Bagaimana *preprocessing* citra abon daging sapi murni dan abon daging sapi campuran daging babi?
3. Bagaimana ekstraksi ciri citra?
4. Bagaimana unjukkerja sistem dengan menggunakan metode *Learning Vector Quantization*?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk membuat sebuah sistem perangkat lunak yang dapat mengidentifikasi abon daging sapi murni.

1.4 Manfaat Penelitian

Menghasilkan sebuah aplikasi komputer yang dapat mengidentifikasi abon daging sapi murni.