

ABSTRAK

Biji kakao di Indonesia sangat melimpah tetapi biji kakao sering dijual keadaan mentah lebih baik biji kakao di proses terlebih dahulu untuk meningkatkan harga jual sehingga membantu produsen coklat di Indonesia. Mesin pemasta coklat adalah mesin yang digunakan untuk memperoleh pasta dari biji kakao dengan mengempa biji kakao pasca sangrai sampai hancur sehingga menjadi pasta coklat.

Dalam perancangan tugas akhir ini mencari parameter mesin. Solusi yang tepat yaitu dengan melakukan percobaan menggunakan mesin pemasta manual untuk mencari parameter putaran mesin serta mengempa biji kakao sampai hancur agar tahu besar gaya pengempaan untuk menghitung besar daya motor. Dari sisi keamanan dan maintenance menjadi pertimbangan dalam perancangan ini berhubungan dengan keselamatan operator dan mempermudah teknisi dalam perawatan.

Dari hasil perancangan didapatkan gambar teknik dan spesifikasi mesin yang akan dibuat prototype dengan perubahan komponen di bagian rangka dibuat lebih kecil, silinder dan screw dibuat mengerucut, motor listrik memakai daya kecil dan memakai cover frame untuk menjaga keamanan operator.