

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Biji kakao di Indonesia sangat melimpah tetapi biji kakao sering dijual dalam keadaan mentah dan banyak mengekspor kakao bentuk biji dari pada hasil olahannya lebih baik biji kakao di proses terlebih dahulu untuk meningkatkan harga jual sehingga membantu produsen coklat di Indonesia. Coklat sangat banyak peminat karenakan coklat mengandung cita rasa dan warna khas yang. Proses pengolahan biji kakao dapat dilakukan dengan alat sederhana. Salah satu proses pengolahan biji kakao adalah proses pemastaan. Proses pemastaan sangat sederhana dengan mengempa biji kakao pasca sangrai sehingga menjadi pasta coklat yang terdiri dari campuran dari lemak kakao dan bubuk dari biji kakao tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Perumusan masalah dalam penelitian tugas akhir ini adalah:

- a. Merancang mesin pemasta coklat sesuai standar keamanan pangan.
- b. Memilih desain alternatif sesuai kriteria desain.

1.3 Tujuan

Tujuan dari tugas akhir ini adalah merancang mesin pemasta coklat sesuai kebutuhan:

- a. Dapat digunakan dalam skala UKM.
- b. Mesin aman digunakan untuk proses bahan makanan
- c. Lebih efisien dari mesin yang sudah ada.
- d. Keamanan lebih baik bagi operator.
- e. Mudah melakukan *maintenance*.

1.4 Batasan Masalah

Agar memudahkan dalam perancangan, penulis membatasi pembahasan masalah antara lain :

- a. Panjang dimensi mesin tidak lebih dari satu meter.
- b. Bahan baku yang dapat diproses mesin adalah biji kakao.

1.5 Metodologi

1. Studi literatur
2. Kriteria desain
3. Desain alternatif
4. Pemilihan desain alternatif
5. Desain dan perhitungan
6. Evaluasi
7. Spesifikasi alat dan gambar teknik

1.6 Manfaat

Manfaat dari tugas akhir ini membantu produsen coklat skala UKM dalam memproses biji kakao dengan mesin pemasta coklat.

1.7 Sistematika Penulisan

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisikan tentang Latar Belakang, Tujuan, Rumusan Masalah, Batasan Masalah, Manfaat serta Sistematika Penulisan.

BAB II DASAR TEORI

Bab ini berisikan tentang landasan teori yang berhubungan dengan mesin pemasta coklat.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisi tentang diagram alir proses.

BAB IV PERANCANGAN MESIN

Bab ini berisi tentang perhitungan rancangan mesin pemasta coklat.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi tentang kesimpulan dan saran mengenai penulis.