

MODIFIKASI MESIN PERAJANG BUAH SUKUN PADA PRODUKSI KERIPIK

TUGAS AKHIR

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Mencapai Strata 1 (S-1) Programstudi Teknik
Mesin Di Universitas Pasundan Bandung*



PROGRAM SETUDI TEKNIK MESIN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PASUNDAN
BANDUNG
2018

MODIFIKASI MESIN PERAJANG BUAH SUKUN PADA PRODUKSI KERIPIK



**Nama : Madtori
NRP : 123030110**

PEMBIMBING I

Ir. Syahbardia, MT.

PEMBIMBING II

Ir. Widiyanti Kwintarini, MT.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

LEMBAR PENGESAHAN

ABSTRAK

KATA PENGANTAR..... i

DAFTAR ISI..... iii

DAFTAR GAMBAR..... v

DAFTAR TABEL..... vii

BAB I PENDAHULUAN 1

- 1.1 Latar Belakang Masalah..... 1
- 1.2 Tujuan..... 1
- 1.3 Rumusan Masalah
- 1.4 Batasan Masalah
- 1.5 Manfaat..... 2
- 1.6 Sistematika Penulisan..... 2

BAB II DASAR TEORI 3

- 2.1 Buah Sukun
- 2.2 Prinsip Kerja Mesin Perajang Pisau Melingkar (Sistem Continue)
- 2.3 Prinsip Kerja Mesin Perajang Pisau Datar (Sistem Bolak-Balik)
- 2.4 Komponen Utama Mesin Perajang Buah Sukun
- 2.5 Perancangan Elemen Mesin
- 2.6 Rangka
- 2.7 Motor Listrik
- 2.8 Poros
- 2.9 Sistem Trasmisi Sabuk-Puli
- 2.10 Piringan Dan Pisau Pengiris.....
- 2.11 Bantalan.....
- 2.12 Pasak.....

BAB III METODOLOGI PENELITIAN..... 27

- 3.1 Diagram Alir
- 3.2 Kriteria Desain
- 3.3 Perancangan Sistem..... 28

3.4 Pemilihan Alternatif	Error! Bookmark not defined.
BAB IV PERHITUNGAN PERANCANGAN	Error! Bookmark not defined.
4.1. Perhitungan Perancangan.....	Error! Bookmark not defined.
4.2. Perhitungan Putaran Piringan Pisau	Error! Bookmark not defined.
4.3 Perhitungan Daya Mesin Untuk Merajang Buah Sukun	Error! Bookmark not defined.
4.4 Perhitungan Motor Listrik	Error! Bookmark not defined.
4.5 Perhitungan Sistem Transmisi Sabuk-V Dan Puli.....	Error! Bookmark not defined.
4.6 Perancangan Poros	39
4.7 Perancangan Bantalan.....	51
4.8 Pasak.....	Error! Bookmark not defined.
4.9 Piringan Pisau.....	Error! Bookmark not defined.
4.10 Pisau.....	Error! Bookmark not defined.
4.11 Rangka	Error! Bookmark not defined.
4.12 Gambar Teknik Dan Sepesifikasi Teknik	Error! Bookmark not defined.
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	58
5.1 Kesimpulan	58
5.2 Saran	59

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

ABSTRAK

Tanaman sukun berasal dari New Guinea, Pasifik, yang kemudian berkembang ke Malaysia hingga Indonesia. Buah sukun berbentuk bulat agak lonjong seperti melon. Daging buah berwarna putih, putih kekuningan, dan kuning, tergantung jenisnya. Buah sukun dimanfaatkan sebagai makanan tradisional dan makanan ringan. Kandungan karbohidrat sukun yang cukup tinggi (28,2%). Setiap 100 gram buah sukun mengandung karbohidrat 27,12 g, kalsium 17 mg, vitamin C 29 mg, kalium 490 mg, dan nilai energy 103 kalori.

Mesin perajang keripik merupakan kebutuhan pokok di UKM (usaha kecil menengah) yang sangat membantu dalam memproduksi bahan baku dalam pembuatan keripik sukun. Didalam mesin perajang, buah sukun di proses oleh pisau-pisau yang berada dalam mesin untuk memotong bahan dengan ketebalan yang sudah diatur agar memiliki ketebalan yang sama. Pada kenyataannya ketebalan yang dibutuhkan terkadang tidak sama tebal karena posisi pisau, penekanan buah sukun saat proses pemotongan, dan pengaturan ketebalan yang tidak sesuai pada piringan pisau.

Dalam tugas akhir ini, penulis akan mengangkat penelitian tentang perancangan mesin perajang buah sukun dengan skala UKM yang bertujuan sebagai upaya membantu UKM yang nantinya dapat meningkatkan produksi bahan baku pembuatan keripik.

Dalam perancangan ini, mesin memiliki dimensi 750 X 580 X 790 mm. Jenis penggerak menggunakan motor listrik 1 phasa dan putaran 1400 rpm dengan daya 0,5 hp. Kapasitas produksi sebesar 85 kg dan dengan kecepatan piringan pisau 617 rpm.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Tanaman sukun berasal dari New Guinea, Pasifik, yang kemudian berkembang ke Malaysia hingga Indonesia. Buah sukun berbentuk bulat agak lonjong seperti melon. Daging buah berwarna putih, putih kekuningan, dan kuning, tergantung jenisnya. Buah sukun dimanfaatkan sebagai makanan tradisional dan makanan ringan. Kandungan karbohidrat sukun yang cukup tinggi (28,2%). Setiap 100 gram buah sukun mengandung karbohidrat 27,12 g, kalsium 17 mg, vitamin C 29 mg, kalium 490 mg, dan nilai energy 103 kalori.

Mesin perajang keripik merupakan kebutuhan pokok di UKM (usaha kecil menengah) yang sangat membantu dalam memproduksi bahan baku dalam pembuatan keripik sukun. Didalam mesin perajang, buah sukun di proses oleh pisau-pisau yang berada dalam mesin untuk memotong bahan dengan ketebalan yang sudah diatur agar memiliki ketebalan yang sama. Pada kenyataannya ketebalan yang dibutuhkan terkadang tidak sama tebal karena posisi pisau, penekanan buah sukun saat proses pemotongan, dan pengaturan ketebalan yang tidak sesuai pada piringan pisau.

Sehubungan dengan permasalahan ketebalan buah sukun yang dipotong oleh pisau-pisau didalam mesin perajang tidak sesuai yang dibutuhkan UKM, maka melalui kegiatan penelitian tugas akhir ini akan dilakukan perancangan pada mesin perajang keripik terutama dalam disain pisau-pisau pemotong dan sistem penekanan buah sukun, yang sesuai kebutuhan didalam memproduksi buah sukun.

1.2 Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai dari kegiatan penelitian tugas akhir ini adalah merancang mesin perajang buah sukun untuk meningkatkan kebutuhan produksi dan kualitas keripik sukun, yang dapat digunakan oleh UKM dan masyarakat.

1.3 Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian tugas akhir ini yaitu :

1. Bagaimana merancang mesin perajang agar dapat meningkatkan kebutuhan produksi dan kualitas keripik sukun.
2. Bagaimana merancang mesin perajang buah sukun yang ekonomis dan tahan lama.

1.4 Batasan Masalah

Pembahasan penelitian tugas akhir ini dibatasi pada masalah berikut ;

1. Merancang mesin perajang buah sukun yang sederhana dan sesuai kebutuhan di UKM dan masyarakat.
2. Merancang sistem penekanan buah sukun yang aman.

1.5 Manfaat

Hasil penelitian ini diharapkan membantu meningkatkan produksi bagi UKM yang bergerak di bidang industri keripik.

1.6 Sistematika Penulisan

Laporan tugas akhir ini disusun dengan sistematika penulisan sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi tentang latar belakang masalah, tujuan, rumusan masalah, batasan masalah, manfaat dan sistematika penulisan.

BAB II TEORI DASAR

Bab ini berisi tentang teori – teori yang mendukung dan berkaitan langsung dengan perancangan “perancangan mesin perajang buah sukun sebagai bahan utama pembuat keripik” dan mekanisme kerjanya.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisi tentang perencanaan kegiatan yang dilakukan dari awal hingga akhir.

BAB IV PERANCANGAN TERPERINCI

Bab ini berisi tentang hasil Perhitungan setiap komponen.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi tentang kesimpulan dari hasil pengujian dan saran.

DAFTAR PUSTAKA

1. Suga, kiyokatsu, dan soelarso. (2002). *Dasar Perencanaan Dan Pemilihan Elemen Mesin. Edisi Ke-10.* Jakarta: Pt Pradnya Paramita
2. Hery Sonawan. (2014). *Perancangan Eleman Mesin Edisi Revisi.* Cetakan ke-2 Bandung: Alfabeta
3. <http://civilbanget.blogspot.co.id/2016/07/konstruksi-rangka-baja.html>.
4. <https://www.slideshare.net/putriapamungkas1/laporan-alsin-fix>
5. Tugas Akhir. M nizar faturachman. *Perancangan mesin pengecoran sentrifugal.* Univeersitas Pasundan Bandung 2015
6. Tugas Akhir – Ardhian Dwi Candra Purnama. *Perencanaan Gaya Dan Daya Mesin Pemotong Singkong Untuk Keripik Berkapasitas 80 Kg/Jam.* Fakultas Teknologi Industri Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya 2014

