



**Program Studi Teknik Mesin
Fakultas Teknik
Universitas Galuh**

JURNAL MESIN GALUH



**Vol.2, No.02
(2023)**



REDESAIN <i>PROTOTYPE</i> PEMBANGKIT LISTRIK PIKOHIDRO Tia Setiawan, Sandi Maulana	1 - 6
ANALISIS MESIN SORTASI UKURAN BIJI KOPI Ade Herdiana, Femi Maulana, Endang Rustendi	7 - 21
ANALISIS UJI KINERJA MESIN PENIRIS MINYAK GORENG PADA PENGOLAHAN KERIPIK SINGKONG DAN MAKRONI KAPASITAS 4 Kg Slamet Riyadi, Heri Rahmat Jatnika, Dedi Suryadi	22 - 30
RANCANG BANGUN PROTOTYPE SIMULATOR SISTEM KENDALI VERTIKAL Zenal Abidin, Ade Herdiana, Dani Muhammad Danial	31 - 39
ANALISIS KINERJA MESIN AERATOR SUPERCHARGER AMR 500 Irna Sari Maulani, Heris Syamsuri, Faiz Mubarak	40 - 47
PEMBUATAN DAN PENGUJIAN ALAT ANALISIS KERUSAKAN BEARING BERBASIS SUARA DENGAN SOFTWARE SCOPE 147 Tryananda Naufal, Dedy Hernady	48 - 58
PERANCANGAN SCREW CONVEYOR VERTIKAL DENGAN KAPASITAS 4000 KG/JAM UNTUK TRANSFER GABAH KERING PADA MESIN PENGGILING PADI Giovanni Purnama Harun, Dedy Hernady	59 - 73
PENERAPAN TEKNOLOGI INFORMASI UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN UMKM DI DESA WISATA CIBURIAL Gatot Santoso, Magnaz Lestira Oktaroza, Sugiharto	74 - 80



JURNAL MESIN GALUH

ISSN 2985-9093



Vol.2 No.02 Juni 2023

Jurnal Mesin Galuh (JMG) dikelola oleh Program Studi Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Galuh. Jurnal ilmiah di bidang teknologi tepat guna dan terapannya terbit 2 kali dalam setahun, yaitu bulan Januari dan Juli.

- Penanggung Jawab : Ketua Program Studi Teknik Mesin
Ir. Zenal Abidin, S.T., M.T.
- Pimpinan Redaksi : Irna Sari Maulani, S.Si.,
M.T.
- Mitra Bestari : 1. Dr. Ir. Muki Satya Permana, M.T.
(Universitas Pasundan Bandung)
2. Dr. Ir. Hery Sonawan, M.T.
(Universitas Pasundan
Bandung)
3. Ir. Engkos Koswara,
M.T.(Universitas
Majalengka)
4. Nia Nuraeni Suryaman
(Universitas Widyatama)
5. Heris Syamsuri, S.T.,
M.T.(Universitas Galuh
Ciamis)
- Redaksi Pelaksana : 1. Ade Herdiana, S.T., M.T.
2. Ir. Tia Setiawan, S.T., M.T.
3. Slamet Riyadi, S.T., M.T.

SEKERTARIAT REDAKSI

JURNAL MESIN GALUH (JMG)

Program Studi Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas
Galuh Jln. RE. Martadinata No 150 Ciamis

Email: mesin.galuh@gmail.com

Website: <https://ojs.unigal.ac.id/index.php/jmg>



JURNAL MESIN GALUH

ISSN 2985-9093



Vol.2 No.02 Juni 2023

PENGANTAR REDAKSI

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Puji syukur kepada Allah SWT selalu kami panjatkan, karena hanya dengan rahmat dan karunia-Nya Jurnal Mesin Galuh Volume 1, Nomor 1, Januari 2022 bisa diterbitkan secara elektronik (E-Jurnal) dengan 6 artikel. Jurnal ini diterbitkan sebagai wahana sosialisasi dan diseminasi hasil penelitian bagi kalangan akademisi maupun masyarakat luas, pada bidang teknologi tepat guna dan terapannya. Bidang kajian yang dicakup dalam jurnal ilmiah adalah teknologi tepat guna yang dipaliskasikan dari ilmu pemesinan seperti konstruksi, metalurgi, konversi energy dan ilmu terapan lainnya.

Penyebarluasan informasi terhadap hasil- hasil penelitian tersebut dapat disampaikan melalui publikasi atau Jurnal ilmiah yang diwadahi dalam Jurnal Mesin Galuh diterbitkan oleh Program Studi Teknik Mesin merupakan salah satu sarana dan wadah bagi para peneliti untuk dapat mendiseminasikan hasil-hasil penelitian yang telah dilakukan serta sekaligus juga bisa sebagai sarana untuk meningkatkan profesionalitas.

Pada edisi kesatu nomor satu ini, JMG menyajikan 6 (enam) buah artikel yang bervariasi mulai dari pemesinan, metalurgi dan konversi energy, keberagaman konten tersebut menunjukkan bahwa terapan teknologi di masyarakat sangat luas dan terbuka berbagai peluang penelitian terkait.

Dalam upaya untuk meningkatkan kualitas Jurnal, kami akan terus berupaya untuk lebih baik. Oleh sebab itu, masukan dan saran dari semua pihak sangat diharapkan agar ke depan Jurnal Mesin Galuh(JMG) bisa lebih baik lagi. Hal ini memberikan semangat bagi kami untuk terus mengelola jurnal ini agar dapat terus terbit dan terus meningkat kualitasnya. Akhirnya kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu hingga terbitnya Jurnal ini. Semoga Allah SWT senantiasa memberikan petunjuk kepada kita semua, dan semoga kita dapat berkarya lebih baik lagi di masa yang akan datang, Amin.

REDAKSI

ANALISIS UJI KINERJA MESIN PENIRIS MINYAK GORENG PADA PENGOLAHAN KERIPIK SINGKONG DAN MAKRONI KAPASITAS 4 Kg

Slamet Riyadi¹⁾, Heri Rahmat Jatnika²⁾

(1,2) Program Studi Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Galuh Ciamis

Email: slametriyadi.cms@gmail.com, Herirahmatjatnika@gmail.com

ABSTRAK

Dewasa ini kebutuhan akan makanan yang bervariasi dan juga nilai gizi tinggi telah mengalami peningkatan. Potensi salahsatu komoditas pangan yang patut dipertimbangkan untuk memenuhi kebutuhan ini adalah umbi-umbian seperti singkong Potensi salahsatu komoditas pangan yang patut dipertimbangkan untuk memenuhi kebutuhan ini adalah umbi-umbian seperti singkongKesejahteraan masyarakat Indonesia dalam bidang industri khususya industri kecil seperti aneka makanan ringan yang digoreng perlu di tingkatkan sebagai contoh adalah keripik singkong dan makroni. Makanan ringan ini memiliki keterbatasan yaitu umur konsumsi yang terhitung kurang pajang karena adanya minyak yang terkandung didalamnya. Maka dilakukan perancangan dan pembuatan alat peniris minyak untuk usaha memperpanjang umur konsumsi. Dengan ini, penulis melakukan pengujian kinerja mesin peniris minyak pada pengolahan keripik singkong dan makroni dengan perlakuan waktu 5 menit dan 10 mnt tiap unit percobaan menggunakan sebanyak 1 kg keripik dan makroni yang baru selesai digoreng.

Hasil pengujian mesin menunjukan bahwa terdapat pengaruh dengan menggunakan putaran motor listrik 1250 rpm, persentase minyak yang tertiriskan dari uji kinerja mesin yaitu minyak tertiriskan pada sampel keripik singkong dalam waktu 10 mnt mendapatkan hasil 20% sedangkan dalam waktu 5 mnt mendapatkan hasil 10% pada putaran 431 rpm. Minyak tertiriskan pada sampel makroni dengan lama waktu 10 mnt mendapatkan 10% sedangkan dalam waktu 5 mnt mendapatkan hasil 5% pada putaran 431 rpm.

Kata kunci : Uji Kinerja, Peniris, Keripik Singkong, Makroni, 4 kg.

ABSTRACT

Today the need for a variety of foods and also high nutritional value has increased. One potential food commodity that should be considered to meet this need is tubers such as cassava. The dynamics of the Indonesian people in the industrial sector especially small industries such as various fried snacks need to be improved, for example cassava and makroni chips. These snacks have limitations, namely the age of consumption which is considered less display because of the oil contained in it. Then the design and manufacture of oil-draining equipment is carried out to attempt to extend the life of consumption. Therefore, the authors conducted tests on the performance of oil-draining machines in the processing of cassava and macroni chips with a treatment of 5 mnt and 10 mnt each experimental unit using as much as 1 kg of chips and macronies which were just finished fried.

The results of engine testing show that there is an effect of using 1250 electric motor rotation rpm, the percentage of oil drained from the engine performance test is that the oil is drained in a sample of cassava chips within 10 mnt and gets 20% while within 5 mnt the results are 10%. round 431 rpm. The oil is drained in the macroni sample with a duration of 10 mnt and gets 10% while within 5 mnt gets a 5% yield at 431 rpm.

Keywords : Performance Test, Slicer, Cassava Chips, Macroni, 4 kg

I. PENDAHULUAN

Dewasa ini kebutuhan akan makanan yang bervariasi dan juga nilai gizi tinggi telah mengalami peningkatan. Potensi salahsatu komoditas pangan yang patut dipertimbangkan untuk memenuhi kebutuhan ini adalah umbi-umbian seperti singkong, ubi jalar ungu dan sayur – sayuran, daerah – daerah pedesaan para petani menjual langsung hasil panen nya tanpa mengalami proses pengolahan terlebih dahulu. Sehingga nilai jualnya sangat rendah dan tidak bisa memberikan keuntungan lebih bagi para petani. Keripik merupakan salah satu kuliner khas Indonesia yang banyak di konsumsi oleh masyarakat Indonesia. Secara umum pengolahan keripik melalui tahap penggorengan akantetapi ada juga yang hanya melalui proses penjemuran atau pengeringan. Keripik dapat di olah dengan berbagai macam rasa seperti asin, pedas, gurih, atau paduan dari kesemuanya (Romiyadi, 2018).

Faktor utama yang berpengaruh signifikan terhadap minat beli keripik adalah mutu, harga dan kemasan. Mutu keripik dapat dipengaruhi banyaknya kandungan minyak yang menempel pada keripik hasil gorengan. Alat yang dipakai untuk mengurangi atau menghilangkan kandungan minyak secara tradisional adalah alat peniris minyak yang terbuat dari anyaman bambu, serokan dari stainless, dan kertas. Akan tetapi penggunaan alat peniris atau pengering minyak secara tradisional belum mampu mengurangi kandungan minyak dengan cepat dan optimal yang berpengaruh pada umur simpan keripik yang hanya bertahan 3-5 hari dan setelahnya keripik menjadi tengik dan tidak gurih.

Mesin peniris atau pengering minyak pada keripik sangat penting di komoditas usaha kecil menengah (UKM), mesin peniris atau pengering minyak pada keripik bisa mempermudah dalam mengurangi atau menghilangkan kandungan minyak secara cepat dan meningkatkan kualitas produk.

Mesin peniris minyak digerakan dengan penggerak utama motor listrik, motor listrik menggerakan pully kecil yang diteruskan ke pully besar untuk mendapatkan rasio putaran dengan transmisi sabuk. Putaran dari pully menyebabkan tabung peniris bagian dalam berputar dan mengakibatkan minyak akan tertiriskandan keluar melalui lubang pada tabung peniris bagian dalam. (Rosanna, Yonas, Adil dan Dahrul, 2015).

Berdasarkan dari hasil perancangan dan pembuatan mesin peniris minyak dimana perlu percobaan uji kinerja untuk memenuhi target yang di harapkan. Analisa yang lainya menyatakan kendala utama yang dapat menyebabkan usaha dan proses pengolahan keripik singkong dan makroni sering menghadapi resiko kegagalan diantaranya merupakan

belum dikuasainya teknologi produksi yang maju oleh para pekerja.

Fakta di lapangan di Dusun Cikembang, Desa Selamanik, Kecamatan Cipaku terdapat usaha kecil menengah (UKM) yang masih menggunakan cara tradisional sehingga perlu pembahasan lebih lanjut, penggunaan mesin peniris minyak diharapkan menjadi solusi dalam proses produksi.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di kemukakan, maka penulis merumuskan masalah yaitu seberapa kemampuan kinerja mesin peniris minyak goreng untuk meniriskan minyak pada pengolahan keripik singkong dan makroni ?

Batasan Masalah

Mengingat luasnya permasalahan untuk menganalisis mesin peniris minyak, maka permasalahan di fokuskan pada :

1. Kemampuan penirisan dengan perlakuan waktu yaitu 5 menit dan 10 menit dari dua jenis pengolahan (keripik singkong dan makroni) pada putaran 431 Rpm.
2. Pengamatan hasil penirisan

Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Mengetahui kemampuan mesin peniris minyak dengan perlakuan waktu yaitu 5 menit dan 10 menit pada putaran 431 Rpm.
2. Mengetahui kinerja mesin peniris sehingga dapat mengurangi kandungan minyak yang di kandung produksi hasil penggorengan

II. TINJAUAN PUSTAKA

Pengertian Mesin Peniris minyak

Mesin peniris minyak adalah suatu mesin peniris yang digunakan sebagai alat untuk meniriskan atau mengeringkan kandungan minyak pada makanan gorengan., dimana memiliki sistem kerja yaitu dengan cara putaran dengan kecepatan tertentu, dari proses putaran tersebut minyak pada makanan akan keluar melalui lubang pembuangan. Dengan proses tersebut kadar minyak suatu makanan hasil gorengan akan berkurang (Rita, Muhamad, Dwi. 2018).

Prinsip Kerja Mesin Peniris Minyak

Mesin peniris minyak digerakan dengan penggerak utama motor listrik. Motor listrik menggerakkan pully kecil yang diteruskan ke pully besar

untuk mendapatkan rasio putaran dengan transmisi sabuk (V-belt), putaran dari pully inilah yang menyebabkan tabung peniris berputar dan melemparkan minyak keluar dari makanan. Minyak yang keluar dari tabung peniris ditahan oleh cover tabung peniris dan minyak mengalir turun kemudian terkumpul didasar cover dan kemudian keluar melalui pipa pembuangan untuk kemudian minyak dapat dipakai lagi atau di buang. (Rita, Muhamad, Dwi. 2018)

Bagian Utama Mesin Peniris Minyak

1. Motor listrik

Motor listrik adalah suatu perangkat elektromagnetik yang digunakan untuk mengkonversi atau mengubah energi listrik menjadi energi mekanik. Motor listrik ini berfungsi sebagai penggerak utama putaran tabung peniris minyak yang di hubungkan melalui pulley dan sabuk (Rita, Muhamad, Dwi. 2018).



Gambar. 1 Motor Listrik

2. Poros

Poros merupakan salah satu komponen terpenting dari setiap mesin yang membutuhkan putaran dalam operasinya. Hampir semua mesin meneruskan tenaga bersama – sama dengan putaran. Peranan utama dalam transmisi itu dipegang oleh poros, bentuk poros dapat dilihat pada gambar (sularso dan suga 1978).



Gambar. 2 Poros

3. Pully

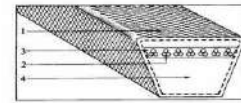
Pully adalah suatu elemen mesin mekanis yang di gunakan sebagai pendukung pergerakan sabuk yang berfungsi untuk menghantarkan daya. Pully digunakan juga untuk menurun dan menaikkan putaran dari motor penggerak dengan menggunakan perbandingan besar diameter pully (Rita, Muhamad, Dwi. 2018).



Gambar. 3 Pully

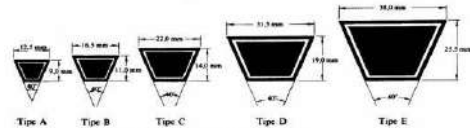
4. Sabuk-V

Sabuk -V terbuat dari karet dan mempunyai penampang trapesium. Tenunan tetoron atau semacamnya dipergunakan sebagai inti sabuk untuk membawa tarikan yang besar. Sabuk-V dibelitkan di keliling alur pully yang berbentuk V pula. Bagian sabuk yang sedang membelit pada pully ini, mengalami lengkungan sehingga lebar bagian dalamnya akan bertambah besar. Gaya gesekan juga akan bertambah karena pengaruh bentuk baji, yang akan menghasilkan transmisi daya yang besar pada pada tegangan yang relatif rendah. Hal ini merupakan salah satu keunggulan sabuk -V dibandingkan dengan sabuk rata. (sularso dan suga 1978)



1. Tepi
2. Bagian penarik
3. Karet pembungkus
4. Bantalan karet

Gbr. 5.1 Konstruksi sabuk-V.



Gambar. 4 konstruksi sabuk-V

5. Bantalan (Bearing)

Bantalan adalah elemn mesin yang menumpu poros berbeban, sehingga putaran atau gerakan bolak baliknya dapat berlangsung secara halus, aman, dan tahan lama.



Gambar. 5 Bantalan/bearing

Pengertian Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi,

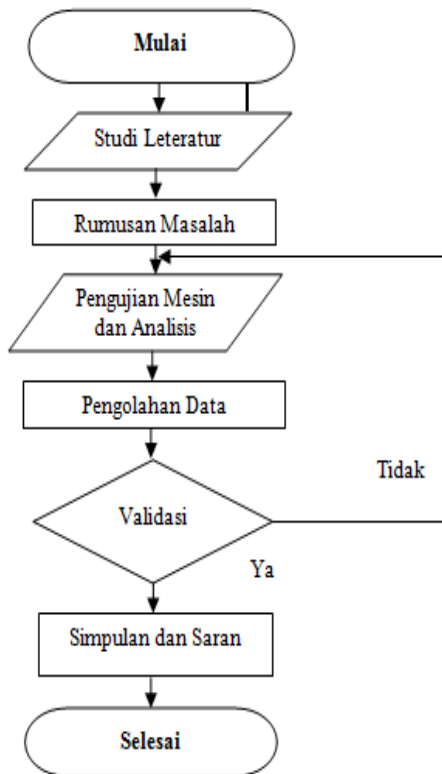
dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit – unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan di pelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah di pahami oleh diri sendiri maupun orang lain.

Analisis data kualitatif adalah bersifat indukatif, yaitu suatu analisis berdasarkan data yang di peroleh, selanjutnya dikembangkan menjadi hipotesis.

III. METODE PENELITIAN

Langkah-langkah (*Flow Chart*) Pemecahan Masalah

Dalam penelitian ini maka perlu mengikuti tahapan – tahapan agar sesuai diagram alir di bawah ini:



Gambar. 6 Flow Chart Penelitian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Penelitian

Persiapan bahan yang di lakukan adalah menggoreng keripik masing – masing dari 2 jenis pengolahan yaitu singkong dan makroni. Ukuran dan tebal keripik mengikuti ukuran yang biasa digunakan di usaha kecil menengah (UKM)

R & R, keripik singkong yaitu 0,5 mm dan makroni yaitu 0.7 mm. Keripik yang telah digoreng diangkat dan ditimbang masing - masing sebanyak 1 kg, kemudian keripik dimasukan kedalam tabung mesin peniris minyak sesuai perlakuannya. Setelah penirisan dilakukan keripik ditimbang kembali untuk mengetahui perubahan bobotnya dan banyaknya minyak yang di tiriskan.

Adapun proses pelaksanaan yang dilakukan adalah sebagai berikut :

a. Penggorengan Keripik



Gambar. 7 Proses penggorengan

Yaitu singkong yang sudah di iris sesuai ukuran kemudian tuangkan dalam wajan yang berisi minyak pasan, penggorengan keripik memerlukan waktu yang cukup lama yaitu 15 – 20 menit agar hasil keripik menjadi lebih mengembang dan renyah.

b. Penimbangan Keripik



Gambar. 8 Proses Penimbangan

Keripik dan makroni yang baru di goreng timbang masing – masing sebanyak 1 kg. Keripik yang telah di tiriskan dengan menggunakan mesin peniris di timbang kembali untuk mengetahui bobotnya dan banyak nya minyak yang tertiriskan.

Keterangan :

Km : Minyak yang tertiriskan (%)

P1 : Berat sampel sebelum ditiriskan (gr)

P2 : Berat sampel sesudah ditiriskan (gr)

(Hamimi, Tamrin, Sri. 2011)

Adapun parameter yang di ukur yaitu :

- Mengukur kecepatan motor listrik dengan menggunakan Rpm meter



Gambar. 10 Hasil Pengukuran

Pengukuran dilakukan dengan cara menghubungkan ujung Rpm meter pada bagian tabung yang berputar, Rpm meter akan ikut bergerak dan menunjukan hasil 431 pada display Rpm meter. Dalam proses pengukuran Rpm meter ada tiga kali proses pengukuran yang sama tujuannya untuk mendapatkan hasil yang akurat.

c. Penirisan Keripik



Gambar. 9 Proses Penirisan

Proses penirisan keripik dan makroni dengan menggunakan perlakuan waktu yaitu 5 menit dan 10 menit, tiap unit percobaan menggunakan sebanyak 1 kg keripik singkong dan 1 kg makroni yang baru selesai digoreng. Pengukuran pada minyak dilakukan dengan hasil penirisan dibandingkan dengan sebelum penirisan. Perhitungan dengan menggunakan rumus :

$$Km = \left(\frac{P1 - P2}{P1} \right) \times 100\%$$

Tabel Hasil Penelitian

Data hasil pengujian mesin peniris minyak pada sampel keripik singkong dan makroni maka dapat dilihat pada tabel 1 dan tabel 2.

Tabel. 1 Data hasil pengujian pada sampel
Kripik Singkong

Percobaan Ke	Kecepatan Mesin (Rpm)	Waktu Penirisan (Menit)	Ketebalan rata-rata keripik (mm)	Berat Awal (gram)	Berat Akhir (gram)	Minyak Tertiriskan (gram)
1	431	5	0,5	1000	900	100
2	431	10	0,5	1000	800	200

Tabel. 2 Data hasil pengujian pada sampel
makroni

Percobaan Ke	Kecepatan Mesin (Rpm)	Lama Penirisan (Menit)	Ketebalan rata-rata keripik (mm)	Berat Awal (gram)	Berat Akhir (gram)	Minyak Tertiriskan (gram)
1	431	5	0,7	1000	950	50
2	431	10	0,7	1000	900	100

Pengolahan Data

Adapun data hasil perhitungan pada mesin peniris minyak adalah sebagai berikut :

a. Menghitung data sampel keripik singkong

- Perhitungan lama waktu 5 menit

$$Km = \left(\frac{P_1 - P_2}{P_1} \right) \times 100\%$$

$$= \left(\frac{1000 - 900}{1000} \right) \times 100\%$$

$$= 10\%$$

- Perhitungan lama waktu 10 menit

$$Km = \left(\frac{P_1 - P_2}{P_1} \right) \times 100\%$$

$$= \left(\frac{1000 - 800}{1000} \right) \times 100\%$$

$$= 20\%$$

b. Menghitung data sampel makroni

- Perhitungan lama waktu 5 menit

$$Km = \left(\frac{P_1 - P_2}{P_1} \right) \times 100\%$$

$$= \left(\frac{1000 - 950}{1000} \right) \times 100\%$$

$$= 5\%$$

- Perhitungan lama waktu 10 menit

$$Km = \left(\frac{P_1 - P_2}{P_1} \right) \times 100\%$$

$$= \left(\frac{1000 - 900}{1000} \right) \times 100\%$$

$$= 10\%$$

Minyak yang tertiriskan dari uji kinerja mesin peniris minyak goreng pada pengolahan keripik singkong dan makroni sesuai perlakuan waktu yang telah ditentukan adalah sebagai berikut :

a. Pada sampel keripik singkong minyak yang tertiriskan berkisar antara 10% - 20%. Nilai minyak yang tertiriskan tertinggi yaitu 20% dengan lama waktu 10 menit

sedangkan nilai terendah yaitu 10% dengan lama waktu 5 menit pada putaran 431 rpm.

b. Pada sampel makroni minyak yang tertiriskan berkisar antara 5% - 10%. Nilai minyak yang

c. tertiriskan tertinggi pada sample makroni yaitu 10% dengan lama waktu 10 menit sedangkan nilai terendah yaitu 5% dengan lama waktu 5 menit pada putaran 431 rpm.

Pembahasan

Analisa perbandingan minyak yang tertiriskan antara keripik singkong dan

Berdasarkan data yang dimuat dalam tabel dan grafik menunjukkan bahwa lama waktu penirisan sangat berpengaruh terhadap produk akhir yang dihasilkan. Dari gambar 4.5 di atas dapat kita lihat minyak tertinggi yang tertiriskan dari kedua jenis sample yang di uji dengan perlakuan waktu terdapat pada jenis keripik singkong dengan nilai 20%. Nilai tersebut di peroleh dari perlakuan waktu 10 menit sedangkan nilai terendah terdapat pada makroni dengan nilai 5% dengan lama waktu 5 menit pada putaran 431 Rpm.

IV. PENUTUP

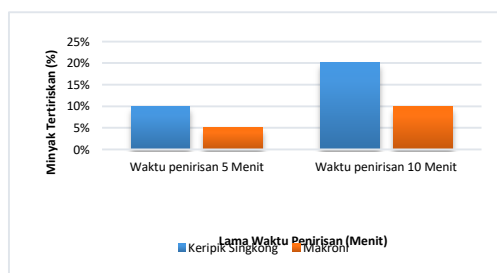
• Kesimpulan

Berdasarkan penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan maka dapat di ambil kesimpulan bahwa :

1. Mesin peniris minyak yang telah di uji kinerjanya dengan mengubah perlakuan waktu penirisan dapat bekerja dengan baik sesuai dengan fungsinya yaitu meniriskan minya yang terkandung pada keripik yang sudah di goreng.
2. Hasi pengujian juga menunjukkan bahwa persentasi minyak yang tertiriskan paling

makroni di tampilkan dalam tabel garafik sebagai berikut :

Gambar. 11 Tabel perbandingan minyak yang tertiriskan



tinggi di peroleh pada jenis keripik singkong yaitu 20% dengan lama waktu 10 menit sedangkan hasil terendah di peroleh makroni yatui 5% denga lama waktu 5 menit pada putaran antara 431 Rpm.

• Saran

Dengan adanya keterbatasan pengujian mesin diatas, maka penulis kiranya dapat memberikan saran – saran yang bisa di terima dan di jadikan masukan untuk lebih baik lagi diantaranya :

1. Untuk penelitian selanjutnya di harapkan agar mesin peniris minyak dapat penambahan komponen timer.
2. Dalam proses memasukan keripik kedalam tabung mesin peniris jangan sampai terjadi kerusakan.
3. Penelitian ini masih jauh dari kata sempurna, maka untuk kebutuhan penelitian berikutnya bagi yang berminat bisa untuk di lanjutkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Rita, Muhamad, Dwi. 2018. *Perancangan Dan Pembuatan Alat Peniris Keripik Ubi-Ubian Dengan Variasi Diameter Pully*. Jurnal Desiminasi Teknologi, Vol.6 No.2. 102-112.
- Hamimi, Tamrin, Sri S. 2011. *Uji Kinerja Mesin Peniris Minyak Goreng Pada Pengolahan Keripik*. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian, Vol.16, No. 1, 91-100.
- Rosanna, Yonas, Adil Dan Dahrul. 2015 *Prapemanasan Meningkatkan Kerenyahan Keripik Singkong Dan Ubi Jalar Ungu*. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan, Vol.26 No.1. 72-79.
- Ir.Sularso, MSME. Dan Kiyokatsu Suga.1978. *Dasar Perancangan Dan Pemilihan Elemen Mesin*. Indonesia: Bandung, Jepang: Tokyo.
- Sugiono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bndumg: Alfabeta.
- Romiyadi. 2018. *Perancangan Dan Pembuatan Mesin Peniris Minyak Menggunakan Kontrol Kecepatan*. Jurnal Teknik Mesin Institut Teknologi Padang, Vol. 8, No. 1, April 2018.