

ABSTRAK

Rancang Bangun Mesin Pencacah Daging: (Proses Pembuatan Bodi).

Oleh: Remon Sugita

Salah satu usaha kecil yang banyak berkembang saat ini adalah usaha pembuatan bakso. Bakso adalah salah satu masakan kuliner yang banyak digemari oleh masyarakat, bakso umumnya dibuat dari campuran daging sapi dan daging ayam yang sudah digiling dengan tepung tapioka. Bakso sangat populer dan dapat ditemukan di seluruh Indonesia, mulai dari gerobak pedagang kaki lima, cafe, hingga restoran besar.

Produsen biasanya mengolah daging bakso dengan cara manual yang mana dengan cara manual ini pengolahan daging kurang efektif dan membutuhkan waktu produksi lama. Penelitian ini bertujuan untuk merancang Mesin Pencacah Daging yang aman dan efisien. Alat yang kami buat ini adalah mesin pencacah daging dengan sistem otomatis dengan menggunakan tenaga motor yang dapat menghasilkan kapasitas hasil yang lebih banyak dari cara manual.

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa: (1) bodi yang dibuat sesuai dengan yang diinginkan; (2) proses total waktu pembuatan casing adalah 18 jam 31 menit dengan rincian yaitu : a. Bodi samping kanan dan kiri 4 jam 40 menit; b. Bodi bagian depan 4 jam 35 menit; c. Bodi bagian belakang 3 jam 12 menit; d. Bodi bagian penutup dalam 3 jam 12 menit dan e. Bodi bagian alas tempat hasil cacahan 2 jam 52 menit; (3) Urutan proses pembuatan bodi pada mesin pencacah daging adalah : a. Membaca gambar kerja; b. Pengukuran; c. Pelukisan; d. Pemotongan; e. Penekukan; f. Pengeboran; g. Perakitan dan h. Finishing; dan (4) mesin ini hanya mampu mencacah daging 12 kg/jam.