

RANCANG BANGUN ALAT PENGADUK TAHU KAPASITAS 100 LITER/PROSES

Nama Mahasiswa : Muhammad Almubarok
Nim : 2103191124
Dosen Pembimbing : Abdul Gafur, S.Si., M.T

Abstrak

Salah satu produk makanan khas Indonesia adalah tahu, tahu merupakan makanan yang selalu di produksi masyarakat yang sudah menjadi budaya turun temurun, khususnya yang di produksi oleh perajin di Kabupaten Rokan Hilir. Pada proses pembuatan tahu di Kabupaten Rokan Hilir masih menggunakan cara yang masih manual pada pengadukannya, salah satu tahapan dalam proses pembuatan tahu adalah perebusan bubur kedelai. Selain sangat menentukan kualitas produk, proses pengadukan juga merupakan tahapan yang memerlukan tenaga dan waktu yang lama. Dalam pembuatan tahu selama proses pengadukan harus selalu diaduk agar campurannya merata, kemudian agar tidak timbul kerak dibagian bawah. Selain itu juga menurut mitra proses pengadukan sangat berpengaruh pada tahu yang dihasilkan. Maka dari itu penulis membuat alat mesin pengaduk tahu dengan kapasitas 100 liter/proses yang mampu untuk mengaduk tahu dengan waktu 20 menit/proses. dengan menggunakan motor listrik type 0,5 hp dan kecepatan 1450 rpm. Rancang bangun alat ini dapat bermanfaat dan membantu para pekerja dalam proses pengadukan tahu supaya lebih cepat dan efisien.

Kata Kunci : Mesin Pengaduk Tahu, Pengolahan Tahu atau Kedelai, Makanan Khas Indonesia

DESIGN AND CONSTRUCTION OF A KNOWN STIRRING EQUIPMENT CAPACITY 100 LITER/PROCESS

Nama Mahasiswa : Muhammad Almubarok
Nim : 2103191124
Dosen Pembimbing : Abdul Gafur, S.Si., M.T

Abstract

One of the typical Indonesian food products is tofu. Tofu is a food that is always produced by the community and has been a culture passed down from generation to generation, especially those produced by craftsmen in Rokan Hilir Regency. The process of making tofu in Rokan Hilir Regency still uses manual methods for mixing, one of the stages in the process of making tofu is boiling the soybean porridge. Apart from determining the quality of the product, the mixing process is also a stage that requires a lot of energy and time. When making tofu, you must always stir during the kneading process so that the mixture is even, so that a crust does not form at the bottom. Apart from that, according to partners, the kneading process has a big influence on the tofu produced. Therefore, the author made a tofu kneading machine with a capacity of 100 liters/process which is capable of kneading tofu in 20 minutes/process. using an electric motor type 0.5 hp and a speed of 1450 rpm. The design of this tool can be useful and help workers in the tofu mixing process so that it is faster and more efficient.

Typical **Keywords:** Tofu Kneading Machine, Tofu or Soybean Processing, Typical Indonesia Food

