

**RANCANG BANGUN DAN ANALISIS KONSTRUKSI MESIN
PEMOTONG KERUPUK SAGU UNIT USAHA MULTISARI
PANGKALAN BATANG**

Nama : Muhammad Azmi

Nim : 2204181173

Dosen Pembimbing : Bambang Dwi Haripriadi,S.T.,M.T.

Abstrak

Kerupuk merupakan makanan ringan (snack), Kerupuk belacan adalah suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan utama, sagu yang mengandung pati cukup tinggi. Proses pembuatan kerupuk belacan diperlukan beberapa tahap pengolahan, diantaranya pengukusan, pengeringan dan pemotongan. Keberhasilan seorang produsen kerupuk sangat tergantung pada cara pembuatan dan pengolahan adonan yang baik, serta kualitas yang tinggi pada proses pemotongan. sampai saat ini di daerah pangkalan batang proses pemotongan klontong kerupuk masih dikerjakan secara manual (menggunakan pisau), sehingga memiliki kekurangan berupa ketebalan yang tidak seragam dan lambatnya proses pemotongan. Maka dari itu dibuatlah Mesin perajang kerupuk yang bertujuan untuk menyeragamkan ketebalan kerupuk dan mempercepat proses perajangan serta meningkatkan kapasitas produksi. Sebelum digunakan alat perajang kerupuk ini terlebih dahulu harus di uji kekuatan rangka mesin. Setelah diuji kekuatan rangka maka hasil gaya dudukan adonan dengan masa dudukan 9 Kg sebesar 44,1 N, dan gaya yang diberi mata pisau dengan masa 3,3 Kg sebesar 16, 17 N, serta kekuatan rangka bawah pada mesin sebesar 117,6 N.

Kata kunci : kerupuk, Analisis Konstruksi

**DESIGN AND CONSTRUCTION ANALYSIS OF A SAGO CRUISER
CUTTING MACHINE IN THE BASE BATANG MULTISARI BUSINESS
UNIT**

Name : Muhammad Azmi
NIM : 2204181173
Advisor : Bambang Dwi Haripriadi,S.T.,M.T.

Abstrak

Crackers are snacks (snacks). Belacan crackers are a type of dry food made from the main ingredient, sago which contains quite high starch. The process of making belacan crackers requires several stages of processing, including steaming, drying and cutting. The success of a cracker producer is highly dependent on good dough making and processing methods, as well as high quality cutting processes. Until now, in the stem base area, the process of cutting cracker clontong is still done manually (using a knife), so it has disadvantages in the form of non-uniform thickness and a slow cutting process. Therefore, a cracker chopper was made which aims to uniform the thickness of the crackers and speed up the chopping process and increase production capacity. Before being used, this cracker chopper must first be tested for the strength of the machine frame. After testing the strength of the frame, the results of the mounting force for the dough with a mounting mass of 9 Kg is 44.1 N, and the force exerted by the blade with a mass of 3.3 Kg is 16.17 N, and the strength of the undercarriage on the machine is 117.6 N.

Keywords: crackers, construction analysis