

## RINGKASAN

**Uji Kinerja Mesin Pengiris Keripik Tempe Model Pisau Lengkung**, Ahayul Bagus Aryo Timbal, NIM B31191845, Tahun 2022, 42 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Amal Bahariawan, S.TP .M.Si (Dosen Pembimbing).

Tempe adalah makanan tradisional yang dikenal di Indonesia, yang terbuat dari kedelai atau kacang-kacangan lainnya dengan cara proses fermentasi (Astawan, 2010). Pembuatannya hasil industri rakyat. Tempe diminati oleh masyarakat, tempe tidak hanya murah, tetapi juga mengandung banyak protein nabati yang tinggi. Fermentasi adalah reaksi dimana senyawa protein kompleks diubah menjadi senyawa yang lebih sederhana dengan menggunakan biokatalis mengubah bahan baku menjadi produk. Biokatalis yang digunakan adalah bakteri ragi atau jamur.

Di Indonesia terdapat banyak olahan dari tempe yang bervariasi dan diolah menjadi makanan ringan, seiring berjalannya waktu muncullah berbagai usaha industri kuliner dari olahan tempe. Seperti sekarang ini pengolahan tempe banyak kita temui seperti olahan keripik tempe yang diolah kemudian di goreng kering serta diberi berbagai bumbu penyedap. Membuat keripik tempetahap yang paling susah adalah pengirisan tempe memang membutuhkan kesabaran dan ketelatenan yang ekstra. Dalam penerapannya penjual keripik tempe masih menggunakan cara manual dan sebagian kecil menggunakan mesin semi otomatis untuk mengiris tempe. Fitria (2010). Dengan pengujian mesin pengiris keripik tempe model pisau lengkung, diharapkan proses pengirisan tempe menjadi lebih efektif, dan mudah hasil irisan konsisten serta tidak memakan banyak waktu

Dalam pengujian mesin pengiris keripik tempe model pisau lengkung didapat hasil pengujian kinerja mesin pengiris keripik tempe ini diperoleh kapasitas kerja mesin sebesar 85,59 kg/jam, persentase tempe utuh sebesar 92,20 nilai ini sudah lebih dari cukup dan memiliki hasil yang baik.