

RINGKASAN

Pembuatan Mesin Pemanggang Ayam Sistem Putar, Syahrul alianto, NIM B31170710, Tahun 2020, 23 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Amal Bahariawan, S Tp, M.Si (Pembimbing).

Beternak ayam merupakan salah satu peternakan yang berkembang di Indonesia dengan pesat. Menurut Badan Pusat Statistik populasi ayam dari Sabang sampai Merauke setiap tahun terus meningkat, salah satunya olahan ayam yang banyak di gemari yaitu ayam panggang.

Ayam panggang merupakan makanan yang diolah dengan tidak banyak melibatkan minyak goreng dan sangat digemari oleh banyak orang, yaitu dari kalangan anak-anak sampai dengan orang dewasa, untuk membuat ayam panggang pengusaha ayam kebanyakan menggunakan alat panggang konvensional yang berupa tungku api dan kawat penjepit. Prinsip kerja alat panggang konvensional ialah ayam yang akan di panggang dijepit dan diletakan di atas tungku api, selama pemanggangan di balik berulang-ulang sampai matang. Keterbatasan teknologi ini tidak jarang ayam yang dipanggang ada yang terkupas, terjadi hangus dan tingkat kematangan kurang merata di bagian-bagian tertentu pada daging ayam, akibatkan operator bersentuhan langsung dengan kawat panggang dalam membalik-balikan dan alat yang digunakan mudah panas, maka dari itu untuk menjawab permasalahan diatas perlu diadakan pembuatan alat yang dapat membantu usaha ayam panggang, dengan judul, Pembuatan Mesin Pemanggang Ayam Sistem Putar.

Mesin Pemanggang Ayam Sistem Putar memiliki dimensi Panjang 82 cm, lebar 70 cm, tinggi 87 dilengkapi dengan kawat penjepit, bak penampung bahan bakar, motor wiper, rantai serta sprocket untuk meneruskan daya dari motor wiper ke poros dan *accu* sebagai daya penggerak motor wiper. Rangka dan penjepit bahan terbuat dari bahan stainless steel, keuntungan dari pemakaian bahan *stainlehss steel* yaitu bahan kuat, mudah di bersihkan, dan aman untuk olahan makanan. alat ini bekerja dengan prinsip memanggang ayam yang diletakkan kedalam penjepit kemudian berbutar dengan kecepatan rendah sebesar 60 rpm. mesin ini dalam satu kali proses pemanggangan dapat menampung 3 ekor ayam, Satu ekor ayam dengan berat rata – rata 1,5 – 2 kg sehingga dalam satu kali proses dapat memanggang ayam ± 5 kg.