

Uji Unjuk Kerja Mesin Pengupas Kulit Ari Kacang Tanah Untuk Bumbu Pecel

**Ana Risqiatul Jannah
Program Studi Keteknikan Pertanian
Jurusan Teknologi Pertanian**

ABSTRAK

Kacang tanah adalah merupakan salah tumbuhan biji – bijian yang mengandung kadar lemak dan protein tinggi. Kandungan proteinnya sekitar 25 – 34 %. Kandungan lemaknya sekitar 16 – 50 %, 76 – 86 % diantaranya adalah asam lemak tidak jebuh seperti asam linoleat (K Mutia, 2008). Di Indonesia sendiri banyak jenis kacang tanah yang dapat diolah menjadi jenis aneka makanan salah satunya pembuatan bumbu pecel. Jenis kacang tanah yang diolah yaitu jenis kacang lokal karena kualitas dan ukuran yang lebih besar dari kacang impor, jenis kacang ini banyak diminati oleh para petani dan pengusaha bumbu pecel. Sebelum proses pembuatan bumbu pecel kacang tanah sendiri dipisah terlebih dahulu oleh kulit ari kacang agar dapat menghasilkan bahan yang baik, aroma yang khas oleh karena itu dirancanglah alat pengupas kulit ari kacang tanah yang memiliki jenis pengupasan salah satunya tipe piringan. Pengujian ini bertujuan agar dapat menghasilkan bahan yang berkapasitas lebih besar daripada pengupasan kulit ari secara manual pada umumnya yang membutuhkan kinerja yang cukup banyak yang melalui tahap pengulangan jarak piringan untuk mengetahui hasil bahan yang baik.

Kata Kunci: Kacang, Mesin, Pengupas