

RINGKASAN

Uji Kinerja Mesin Klaim Pastel Secara Mekanis Tipe *Double Gear*, Fatih Abrory Saputra, NIM B31210220, Tahun 2024, 40 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Iswahyono MP. (Dosen Pembimbing).

Pastel adalah sejenis kue kecil yang berasal dari Indonesia. Biasanya kue ini terbuat dari adonan kulit pastel yang tipis, diisi campuran berbagai macam bahan, seperti potongan daging (biasanya ayam atau sapi), kentang, wortel, kacang polong, dan bumbu-bumbu bawang putih dan rempah-rempah seperti ketumbar dan kunyit. Proses pembuatan pastel dimulai dari penyiapan bahan seperti tepung terigu, telur, margarin, garam, air menirial, wortel, dan lain-lain. Proses awal pembuatan kulit pastel setelah adonan jadi di simpan terlebih dahulu agar adonan sedikit mengembang, kemudian diambil sesuai dengan ukuran yang diperlukan ditipiskan selanjutnya diisi dengan isian aneka rasa, baru di rekatkan (diklaim) untuk menutup isian, selanjutnya digoreng. Pembuatan pastel secara manual memiliki kapasitas yang rendah yaitu 15 detik 1 pastel, sehingga perlu diciptakannya mesin klaim pastel secara mekanis tipe *double gear* untuk mempermudah dan mempercepat proses pembuatannya. Mesin klaim yang baru dibuat perlu dilakukan pengujian untuk mengetahui kinerjanya.

Metode kegiatan yang dilakukan dalam kegiatan tugas akhir ini melalui beberapa tahap yaitu tahap pertama menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan dalam proses pengklaiman pastel. Tahap kedua yaitu pengambilan data yang meliputi waktu pengklaiman, kesempurnaan klaim pastel, kapasitas klaim pastel. Tahap ketiga proses pengolahan data untuk menghitung kapasitas mesin dan persentase utuh serta kebutuhan energi pengklaiman.

Berdasarkan hasil Uji Kinerja Mesin Klaim Pastel Secara Mekanis Tipe *Double Gear* diperoleh rata-rata kapasitas mesin 590,3 buah/jam, rata-rata persentase pengklaiman pastel sempurna yaitu 86,67 %, rata-rata konsumsi energi listrik 671 Joule/buah.