

## RINGKASAN

**Perawatan Pompa Vakum (Vacuum Pump) Pada Stasiun Masakan Untuk Proses Pengolahan Tebu di Pabrik Gula Gending**, NIM H41171914, Tahun 2021, 43 halaman, Jurusan Teknik, Program Studi Teknik Energi Terbarukan, Yuli Hananto S.Tp., M.Si selaku dosen pembimbing internal, dan M. Nasrul, S.T. selaku dosen pembimbing eksternal.

Pabrik Gula Gending yang terletak di Desa Sebaung, Gending, kabupaten Probolinggo, Jawa Timur merupakan industry yang bergerak di bidang pengolahan tebu menjadi gula, melalui tahapan : penggilingan, pemurnian, penguapan, kristalisasi, putaran, pengeringan, pendinginan dan pengemasan, untuk menggerakan mesin tersebut dibutuhkan mesin mesin pembangkit sebagai sumber listrik dan juga sebagai pemanas pada proses pembuatan bahan tebu menjadi gula. Untuk mesin-mesin tersebut juga dibutuhkan perawatan yang dilakukan ketika masa giling dan luar masa giling. Terutama pompa vakum yang berada di stasiun masakan.

Pompa vakum adalah sebuah alat untuk mengeluarkan molekul-molekul gas dari dalam sebuah ruangan tertutup untuk mencapai tekanan vakum. Pompa vakum menjadi salah satu komponen penting di beberapa industry besar seperti pabrik gula. Pompa vakum ini diklasifikasikan kedalam berbagai jenis dan digunakan dalam berbagai proses dengan persyaratan vakum dan tingkat perpindahan yang berbeda. Efisiensi pompa vakum terutama tergantung pada parameter yang berbeda seperti kecepatan pompa dan hasil. Faktor dimensi untuk keduanya adalah berbeda. Beberapa perusahaan bahkan menghitung kapasitas pompa dalam hal kapasitas hisap dan kemampuan untuk menghasilkan.