

BAB 1.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ketela pohon atau singkong merupakan salah satu bahan makanan pokok masyarakat Indonesia selain padi dan sagu. Ketela pohon memiliki kaya akan karbohidrat dengan kandungan 38 gram karbohidrat. Tanaman ini juga mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi, sehingga konsumsi singkong tetap di minati oleh semua masyarakat. Keripik singkong adalah irisan singkong yang telah digoreng sampai garing. Keripik singkong merupakan salah satu produk makanan ringan yang banyak digemari konsumen Pembuatan keripik singkong meliputi beberapa tahap yaitu mulai dari pemanenan singkong, pengupasan kulit singkong, pencucian, pengirisan, penggorengan, penirisan minyak serta pemberian bumbu pada keripik singkong. Salah satu proses dalam pembuatan keripik singkong adalah proses pencampuran berbagai rasa bumbu .

Salah satu permasalahan pada proses ini adalah proses pencampuran bumbu keripik yang umumnya masih dilakukan secara manual. Selain efisiensi waktu yang rendah, proses pencampuran keripik bumbu secara manual juga mengakibatkan pencampuran yang tidak merata pada setiap keripik singkong. Kualitas keripik singkong ditentukan oleh dua faktor utama yaitu rasa, serta kerenyahan. Rasa pada keripik singkong dapat di pengaruhi salah satunya pada proses pencampuran bumbu terhadap keripik yang tidak merata. Adapun proses pengadukan keripik singkong yang masih dilakukan secara manual. Proses pengadukan keripik singkong yang masih dilakukan secara manual. Proses pengadukan keripik singkong ini membutuhkan waktu yang cukup lama untuk mendapatkan hasil yang merata. Permasalahan tersebut yang menjadi latar belakang penulis dalam melakukan kegiatan penelitian ini.

Maka dari latar belakang yang di atas maka dibutuhkan “Modifikasi Alat Mixer Bumbu Tabur Keripik Singkong , Mesin mixer tabur bumbu kripik singkong tentu sangat relevan dengan kebutuhan industri pangan, khususnya dalam produksi kripik singkong yang berkualitas. pencampuran bumbu dengan kripik singkong menjadi lebih cepat dan efisien, terutama jika volume produksi besar. Ini akan mengurangi waktu yang diperlukan untuk mencampur secara manual. Salah satu tantangan dalam membuat kripik singkong adalah memastikan bumbu merata di seluruh permukaan kripik. Mesin ini akan membantu mendistribusikan bumbu dengan lebih baik dan konsisten, sehingga rasa di setiap potong kripik akan lebih seragam. Mesin mixer yang baik dapat mengontrol jumlah bumbu yang digunakan, menghindari pemborosan, dan mengurangi biaya produksi. Ini juga akan memastikan bumbu cukup untuk setiap batch tanpa berlebihan. Mesin ini dapat mengurangi ketergantungan pada tenaga kerja yang menghabiskan waktu dan tenaga. Hal ini akan membuat proses produksi lebih efisien dan mengurangi biaya tenaga kerja.

1.2 Rumusan masalah

Adapun rumusan masalah dari tugas akhir dengan judul ” uji kinerja penambahan inverter kecepatan tabung *mixer* terhadap keseragaman hasil pencampuran bumbu tabur keripik singkong ” diantaranya :

1. Bagaimana modifikasi mesin pencampur bumbu tabur keripik singkong ?
2. Bagaimana hasil uji kinerja mesin *mixer* setelah modifikasi pada parameter persentase berat bahan yang tercampur merata ?
3. Bagaimana hasil uji kinerja mesin *mixer* setelah modifikasi pada parameter persentase berat bahan yang tidak tercampur merata ?
4. Bagaimana hasil uji kinerja mesin *mixer* setelah modifikasi pada parameter persentase berat keripik utuh ?
5. Bagaimana hasil uji kinerja mesin *mixer* setelah modifikasi pada parameter persentase berat keripik rusak ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah di atas maka ada tujuan dari tugas akhir ini yaitu :

1. Dengan menambahkan sirip pada bagian dalam tabung mixer pencampur untuk meningkatkan proses pengadukan agar bumbu tersebar
2. Mengetahui hasil uji kinerja mesin *mixer* setelah modifikasi pada parameter persentase berat bahan yang tercampur merata
3. Mengetahui hasil uji kinerja mesin *mixer* setelah modifikasi pada parameter persentase berat bahan yang tidak tercampur merata
4. Mengetahui hasil uji kinerja mesin *mixer* setelah modifikasi pada parameter persentase berat keripik utuh
5. Mengetahui hasil uji kinerja mesin *mixer* setelah modifikasi pada parameter persentase berat keripik rusak

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dari tugas akhir ini di dapat beberapa manfaat diantaranya

1. Sebagai informasi terhadap pengaruh inverter terhadap kinerja mesin mixer tipe molen.
2. Meningkatkan pemerataan bumbu pada bahan