

Penerapan Teknologi Mesin Penyangrai Lapis Pasir Pada Proses Pembuatan Kue Satru Kacang Hijau

Achmad Mursidi Madani

**Penerapan Teknologi Mesin Penyangrai Lapis Pasir Pada Proses Pembuatan
Kue Satru Kacang Hijau
Program Studi Keteknikan Pertanian
Jurusan Teknologi Pertanian**

ABSTRAK

Tujuan kegiatan ini adalah membuat dan melakukan pengujian mesin penyangrai lapis pasir pada proses pembuatan kue satru kacang hijau. Kegiatan dilakukan di Laboratorium Logam Politeknik Negeri Jember pada bulan Maret 2016 – Juni 2016. Mesin penyangrai lapis pasir pada pembuatan kue satru kacang hijau memiliki komponen utama yaitu rangka utama yang berfungsi sebagai penyangga semua komponen dan tempat komponen-komponen mesin yang lain dipasang, silinder sangrai yang berfungsi untuk tempat proses penyangraian kacang hijau, pengaduk yang berfungsi untuk mengaduk kacang hijau di dalam silinder pada saat menyangrai dan penutup silinder yang berfungsi untuk melindungi silinder sangrai dan menekan penguapan di dalam silinder sangrai pada saat proses penangraian. Bahan yang digunakan untuk membuat mesin penyangrai lapis pasir pada pembuatan kue satru kacang hijau antara lain besi siku, besi poros, plat *stainless steel*, gear, puli, *v-belt*, seproket dan bearing UCP. Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan mesin penyangrai lapis pasir pada pembuatan kue satru kacang hijau antara lain mesin bubut, las listrik, mesin bor, shearing plat, gerindan dan *tools box*. Pengujian dilakukan dua tahap yaitu pengujian fungsional dan pengujiankinerja. Hasil dari kegiatan ini merupakan 1 unit mesin pencetak adonan kue dengan dimensi panjang 700 mm, lebar 700 mm, tinggi 980 mm. Mesin berkapasitas 5 kg/jam dengan kapasitas kerja rata-rata 2,23 kg/jam. Hasil penyangraian lapis pasir pada pembuatan kue satru kacang hijau diperoleh kadar air rata-rata setelah disangrai yaitu 1,5% dengan laju penyangraian rata-rata 5,67%/jam.

Kata Kunci : Kacang Hijau, Penyangrai Lapis Pasir