

ABSTRAK

Di Indonesia, kerupuk merah adalah suatu makanan ringan yang terbuat dari tepung, kerupuk merupakan makanan kecil yang mengalami perkembangan bentuk atau volume yang membentuk densitas rendah selama proses penggorengan, kerupuk disebut juga makanan ringan maupun lauk yang dibuat dengan cara mengukus adonan sebelum di potong tipis-tipis.

Di industri kecil dalam pembuatan kerupuk merah saat ini sudah ada yang mulai menggunakan mesin yang di rancang dan dibuat oleh mahasiswa Bung Hatta angkatan 2014. Yang mana sebelum adanya mesin ini dalam proses pembuatan pengaduk adonan masih menggunakan cara tradisional. Dari mesin yang sebelumnya proses mencetak lontongan memerlukan tenaga yang ekstra, maka di kembangkanlah mesin pengaduk adonan kerupuk merah menjadi alat pengaduk adonan dan pencetak lontongan kerupuk merah agar dapat mempermudah dan efisien dalam proses produksinya.

Sebelum alat ini dibuat maka terlebih dahulu dirancanglah alat dan lanjut pada proses pembuatan alat, dari hasil pengujian alat pengaduk adonan dan pencetak lontongan kerupuk merah didapatkan hasil pengadukan 1 kali pengadukan 3 karung tepung = 75 kg dengan lama waktu pengadukan rata-rata 8 menit, dalam 1 jam mampu mengaduk 562,5 kg (diluar persiapan bahan) sedangkan menggunakan alat pengaduk adonan sebelumnya membutuhkan waktu 7,5 menit dalam 1 karung tepung, jadi 1 jam bisa mengaduk 8 karung tepung (200 kg).

dari kemampuan alat sebelumnya lebih unggul 2,81(hampir 3 kali lipat) kemampuan alat ini dan bisa mencetak lontongan kerupuk merah dengan waktu 3,6 menit kapasitas 75 kg dibandingkan dengan mencetak manual membutuhkan waktu 15 menit akan lebih efisien waktu dan tenaga menggunakan alat ini

Kata kunci: kerupuk merah, pembuatan, pengaduk adonan, Pencetak lontongan

ABSTRACT

In Indonesia, red crackers are a snack made from flour, crackers are small foods that have developed shapes or volumes that form low densities during the frying process, crackers are also called snacks or side dishes made by steaming dough before being cut into thin pieces thin.

In small industries, the manufacture of red crackers is now starting to use machines that are designed and made by students of Bung Hatta class of 2014. Which before the existence of this machine in the process of making dough stirrers still use the traditional method. From the machine that previously made the lontong printing process requires extra energy, then the red cracker dough stirring machine is developed into a dough stirrer and a red cracker lont printer to make it easier and efficient in the production process.

Before the tool was made, the tool was first designed and continued in the process of making tools, from the results of testing the dough stirrer and printing the red cracker crackers, the results of stirring were 1 time stirring 3 sacks of flour = 75 kg with an average stirring time of 8 minutes, in 1 hour can stir 562.5 kg (excluding preparation) while using a dough mixer beforehand takes 7.5 minutes in 1 sack of flour, so 1 hour can stir 8 sacks of flour (200 kg).

from the ability of the previous tool to be superior to 2.81 (almost 3 times) the ability of this tool and can print red crackers with a time of 3.6 minutes 75 kg capacity compared to manual printing takes 15 minutes will be more efficient time and effort using this tool

Keywords: red crackers, making, dough mixer, lontongan printer