SKRIPSI

ANALISIS KAPASITAS KERJA PEMOTONG TIPE KAWAT UNTUK KEMPELANG PADA BERBAGAI METODE PENGERINGAN PERMUKAAN LENJER

ANALYSIS OF WORKING CAPACITY OF WIRE TYPE CUTTER FOR KEMPELANG CRACKER AT SEVERAL METHODS DRYING TEMPERATURE OF LENJER SURFACES



Eko Pajri 05081006002

PROGRAM STUDI TEKNIK PERTANIAN JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN FAKULTASPERTANIAN UNIVERSITASSRIWIJAYA 2015

SUMMARY

EKO PAJRI. Analysis Of Working Capacity Of Wire Type Cutter For Kempelang Cracker At Several Methods Drying Temperature Of Lenjer Surfaces(Supervised by **R. MURSIDI** and **RAHMAD HARI PURNOMO**).

This research using descriptive analysis of data parameters measured and classified in tabulations include analysis of the working capacity of the cutting tool on some physical properties of gel batter conditions. Each of these trials on various conditions of lenjeran cutting temporary drying temperatures do repeat 3 times. Treatment on surface condition of lenjer at temporary temperature after boiling or before deductions consist of: A) Lenjeran on conditions after boiling, B) 10 minutes drying room temperature with a fan, C) 120 minutes drying oven at 50° C, D) 22 minutes drying oven 100 ° C, and E) 48 hours drying at room temperature.

The results showed that the highest water content of kemplang cracker was 46 % as well as plasticity of 195.7 gf and bulk density of 0.00131 g.mm⁻³, those have produced equipment theoretical capacity of equipment was 9kg/jam and effective capacity of 7,34kg/jam with equipment's efficiency of 82 %. The main factors that have affected the efficiency and capacity cuts lenjeran work with wire cutters is plasticity (hardness, softness).

Keywords: Cylindrical object, cutting, water content, plasticity, bulk density.

RINGKASAN

EKO PAJRI. Analisis Kapasitas Kerja Pemotong Tipe Kawat untuk Kempelang pada Berbagai Metode Pengeringan Permukaan Lenjer (dimbing oleh **R. MURSIDI** and **RAHMAD HARI PURNOMO**.

Tujuanpenelitian adalahmelakukan analisis kapasitas kerja pemotong tipe kawat untuk kempelang pada berbagai metode pengeringan permukaan lenjer.Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini menggunakan analisis diskriptif terukur dan data parameter diklasifikasi secara tabulasi meliputi analisis kapasitas kerja alat pemotongan lenjeran pada beberapa kondisi sifat fisik lenjeran. Masing-masing percobaan pemotongan lenjeran pada berbagai kondisi temporer suhu pengeringan dilakukan ulangan sebanyak 3 kali. Perlakuan kondisi lenjeran pada suhu temporer sesudah perebusan atau sebelum pemotongan terdiri dari:A) Lenjeran pada kondisi setelah perebusan, B) 10 menit pengeringan suhu kamar dengan kipas angin, C) 120 menit pengeringan oven 50°C, D) 22 menitpengeringan oven 100°C, dan E) 48 jam pengeringan suhu kamar.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar air tertinggi yaitu 46 % dan plastisitas 195,7 gf dengan berat jenis bahan yaitu 0,00131 g/mm³telah menghasilkan kapasitas teoritis alat adalah 9 kg/jam sedangkan kapasitas efektif 7,34 kg/jam dengan efisiensi alat sebesar 82 %. Faktor utama yang mempengaruhi efisiensi dan kapasitas kerja pemotongan lenjeran dengan pemotong kawat adalah plastisitas (kekerasan, kelunakan) lenjeran.

Kata kunci: lenjeran, pemotongan, kadar air, kekenyalan, berat jenis.

SKRIPSI

ANALISIS KAPASITAS KERJA PEMOTONG TIPE KAWAT UNTUK KEMPELANG PADA BERBAGAI METODE PENGERINGAN PERMUKAAN LENJER

ANALYSIS OF WORKING CAPACITY OF WIRE TYPE CUTTER FOR KEMPELANG CRACKER AT SEVERAL METHODS DRYING TEMPERATURE OF LENJER SURFACES

Sebagai Salah SatuSyaratuntukMemperolehGelar SarjanaTeknologiPertanian



Eko Pajri 05081006002

PROGRAM STUDI TEKNIK PERTANIAN JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN FAKULTASPERTANIAN UNIVERSITASSRIWIJAYA 2015

LEMBAR PENGESAHAN

ANALISIS KAPASITAS KERJA PEMOTONG TIPE KAWAT UNTUK KEMPELANG PADA BERBAGAI METODE PENGERINGAN PERMUKAAN LENJER

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian

Oleh:

Eko Pajri 05081006002

Indralaya, Juli 2015

Pembimbing 1

Ir. R. Mursidi, M.Si.

NTP. 196012121988111002

Pembimbing II

Ir. Rahmad Hari Purnomo, M.Si.

NIP, 19560831 1985031004

Mengetahui, Dekan Fakultas Pertanian

Dy. Ir/Erizal Sodikin

Skripsi dengan judul "Analisis Kapasitas Kerja Pemotong Tipe Kawat untuk Kempelang pada Berbagai Metode Pengeringan Permukaan Lenjer" oleh Eko Pajri telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 29 Juni 2015 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan dari tim penguji.

Komisi Penguji

1. lr. R. Mursidi, M.Si NIP. 196012121988111002 Palmodhy)

Ir. Rahmad Hari Purnomo, M.Si. NIP. 195608311985031004

Sekretaris

3. Dr. Ir. Hersyamsi, M.Agr NIP. 196008021987031004 Anggota

4. Tamaria Panggabean., S.TP., M.Si. NIP. 197707242003122003

Anggota

5. Dr. rer.nat. Ir. Agus Wijaya, M.Si NIP. 196808121993021006

Indralaya, 4 Juli 2015

Ketua Program Studi

Teknik Pertanian

Hilda Agustina, S.TP., M.Si. NIP. 197708232002122001

Mengetahui, Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

2111985031002

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Eko Pajri

NIM : 05081006002

: Analisis Kapasitas Kerja Pernotong Tipe Kawat untuk

Kempelang pada Berbagai Metode Pengeringan Permukaan

Lenjer.

Menyatakan bahwa skripsi saya merupakan hasil karya sendiri didampingi pembimbing I dan pembimbing II dan bukan hasil penjiplakan/plagiat. Apabila ditemukan unsur penjiplakan/plagiat dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sangsi akademik dari Universitas Sriwijaya sesuai aturan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tanpa ada paksaan dari siapapun.



Indralaya, Juli 2015

TEMPEL TOUGHT

[Eko Pajri]

RIWAYAT HIDUP

EKO PAJRI. Lahir pada tanggal 02 Februari 1988 di Desa Manunggal Jaya, Kecamatan Rambang Dangku, Kabupaten Muara Enim, Provinsi Sumatera Selatan. Penulis merupakan anak keempat dari empat bersaudara dari orang tua yang bernama Wawi dan Maryani.

Pendidikan sekolah dasar diselesaikan pada tahun 2002 di SD Negeri 2 Manunggal Jaya, Sekolah Menengah Pertama pada tahun 2005 di SMP Negeri 4 Gunung Megang, Sekolah Menengah Atas pada tahun 2008 di SMA Muhammadyah 2 Palembang, Provinsi Sumatera Selatan. Tahun 2008 tercatat sebagai mahasiswa di Program Studi Teknik Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya melalui jalur Penelusuran Minat dan Prestasi Negeri (PMP).

Penulis telah melaksanakan Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKN-Tematik) selama dua bulan di Desa Tanjung Pule, Kecamatan Indralaya Utara, Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan dan telah melakukan Praktik Lapangan dengan judul "Tinjauan Sistem Tata Letak Alat dan Mesin pada Pengolahan Buah Kelapa Sawit Menjadi Minyak Inti Sawit (Crude Palm Oil) di Pabrik Sawit PTPN VII Unit Usaha Sungai Niru Muara Enim". Penulis juga aktif di organisasi Himpunan Mahasiswa Teknologi Pertanian (HIMATETA) periode 2010-2011.

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum warahmatulllahi Wabarakatuh,

Syukur alhamdulillah saya ucapkan ke hadirat Allah SWT atas berkat rahmat karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan proses penyusunan dan penulisan skripsi yang berjudul "Analisis Kapasitas Kerja Pemotong Tipe Kawat Untuk Kempelang pada Berbagai Metode Pengeringan Permukaan Lenjer" pada Program Studi Teknik Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Dosen Pembimbing yaitu Bapak Ir. R.Mursidi, M.Si dan Bapak Ir. Rahmad Hari Purnomo, M.Si yang telah membantu dan membimbing dalam pembuatan skripsi ini. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada Bpk Dr. Ir. Hersyamsi, M.Agr selaku Ketua Jurusan, Ibu Hilda Agustina, S.TP.,M.Si selaku Ketua Program Studi Teknik Pertanian, Bpk Dr. Ir. Hersyamsi, M.Agr, Ibu Tamaria Panggabean, S.TP., M.Si, dan Bpk Dr.rer.nat Agus Wijaya, M.Si selaku tim penguji skripsi. Ucapan terima kasih juga kepada kak John, dan kak Fahrurozi yang telah membantu dalam melengkapi syarat administrasi.

Terima kasih juga yang sebesar-besarnya pula dihaturkan kepada:

- Bpk Jasmani dan Ibu Siti, serta kepada semua teman-teman seperjuangan angkatan 2008 yang telah memberikan nasehat untuk menyelesaikan perjuangan sampai meraih gelar Sarjana Teknologi Pertanian.
- Skirpsi ini kupersembahkan kepada bapak dan ibu tercinta Wawi dan Maryani atas doa dan motivasi yang diberikan demi keberhasilanku agar menjadi anak yang bermanfaat bagi keluarga, dan masyarakat.
- 3. Terima kasih kepada kakakku Mulwani, dan yunda Evarani atas dukungan moril yang telah diberikan semoga Allah membalas kebaikan yang telah diberikan. Terima kasih Adinda Ria Kharsumah, S.Pd yang selalu mendoakan keberhasilanku. Setetes air mata kupersembahkan kepada kalian semua sebagai tanda rasa syukur atas keberhasilan yang telah tercapai.

- 4. Rekan-rekan mancing mania Tole, Niko, Setio, Aprul, Hendra Priono terimakasih atas kebersamaannya dan saling mengingatkan untuk menyelesaikan skripsi.
- 5. Terima kasih kepada Hali Murgani yang telah memfasilitasi printer,mengingatkan agar selalu sabar, selalu membangunkan tidur pada saat sahur.

Penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun bila ada kekurangan dan kesalahan dalam penulisan dan semoga ini bermanfaat bagi kita semua.

Indralaya, Juli 2015

Penulis.

DAFTAR ISI

Ha	alaman
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	XV
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Sifat Fisik Pati	4
2.2. Alat Pemotong Kempelang	5
2.2.1. Pemotongan Cara Tradisional	6
2.2.2. Cara Tradisional Menggunakan Pisau	6
2.2.3. Menggunakan Kawat Pemotong Kerupuk Puli Lontongan	
Secara Manual	8
2.2.4. Alat Pemotong Lenjer Tipe Plat Baja Secara Manual	8
2.3. Kapasitas Kerja dan Efektivitas Kerja	9
BAB 3. PELAKSANAAN PENELITIAN	10
3.1. Tempat dan Waktu	10
3.2. Alat dan Bahan	10
3.3. Metode Penelitian	10
3.4. Cara Kerja	11
3.4.1. Persiapan Alat Pemotong	11
3.4.2. Analisis Karakteristik Fisik Lenjeran	11
3.4.3. Analisis Kadar Air Lenjeran	12
3.4.4. Deskripsi dan Spesifikasi Alat Pemotong Lenjer	12
3.4.5. Analisis Teknis Alat Pemotong Lenjeran	13
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	16
4.1. Analisis Sifat Fisik Lenjeran	16
4.1.1 Kadar Air dan Kekerasan Lenier	16

4.1.2. Berat Jenis	17
4.2. Deskripsi Implementasi Alat Pemotong Lenjer	18
4.2.1. Deskripsi Struktural	18
4.2.2. Deskripsi Fungsional	19
4.2.3. Spesifikasi Alat	20
4.3. Analisis Teknis	20
4.3.1. Kapasitas Teoritis	21
4.3.2. Kapasitas Efektif	22
4.3.3. Efisiensi	23
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	25
5.1. Kesimpulan	25
5.2.Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	29

DAFTAR TABEL

Hala	aman
Tabel 4.1. Pengaruh perlakuan pengeringan permukaan	
lenjer terhadap kadar air dan kekerasan	16
Tabel 4.2. Pengukuran berat jenis lenjer pada kondisi fisik lenjer	
yang berbeda	17
Tabel 4.3. Spesifikasi alat	20
Tabel 4.4. Kapasitas teoritis alat pemotong lenjer kempelang	21
Tabel 4.5. Kapasitas efektif alat pemotong lenjer kempelang	22
Tabel 4.6. Data hasil perbandingan kapasitas efektif dan teoritis	23

DAFTAR GAMBAR

	Halan	nan
Gambar 2.1.	Pemotongan lenjer cara tradisional menggunakan pisau	7
Gambar 2.2	Pemotongan lenjer menggunakan kawat secara manual	7
Gambar 2.3.	Alat pemotong tipe plat baja secara manual	8
Gambar 2.4	Mesin potong mekanis tipe <i>circular blade</i>	8

DAFTAR LAMPIRAN

На	alaman
Lampiran 1. Diagram alir pembuatan kempelang	28
Lampiran 2. Alat pemotong tipe kawat tampak atas	29
Lampiran 3. Konstruksi alat pemotong lenjer tipe kawat	30
Lampiran 4. Mekanisme pendorong lenjer	31

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Salah satu produk olahan berbahan ikan adalah kemplang ikan, yang banyak dibuat oleh masyarakat di Sumatera Selatan. Kempelang banyak disukai oleh anak-anak dan orang dewasa. Kempelang merupakan produk makanan tradisional yang dibuat dari campuran bahan baku ikan yang dicampur tepung tapioka. Bahan dasar pembuatan kempelang Palembang biasanya berasal dari jenis ikan sungai, seperti ikan Gabus dan Belida, sedangkan untuk ikan yang berasal dari laut seperti ikan Tenggiri (Balai Industri Palembang (1986) *dalam* Ambarsari (2000)). Menurut Standar Industri Indonesia (SII) No. 0272-90 *dalam* Kusrina (2011), kemplang merupakan produk makanan ringan yang dibuat dari tepung tapioka.

Menurut Winarno (1983), bahan dasar pembuatan kerupuk udang atau ikan adalah tepung tapioka dengan penambahan bumbu-bumbu seperti bawang putih, bawang merah, garam, gula, air, dan bleng. Semakin banyak komposisi udang ataupun ikan yang digunakan dianggap mutu kerupuk semakin tinggi (Moeljanto, 1982).

Herminiati dan Hindasah (1997), menyatakan bahwa kempelang merupakan makanan kecil yang dibuat dari bahan yang mengandung pati cukup tinggi dan selama penggorengan mengalami pengembangan volume dan berongga. Pada prinsipnya tahapan proses pembuatan kempelang Palembang meliputi penggilingan atau pemirikan, pencampuran bahan, pembuatan lenjer, perebusan, pengeringan angin (setengah kering) selama 48 jam, pengirisan dengan ketebalan 2 sampai 3 mm, penjemuran, dan penggorengan (Balai Industri Palembang (1987) dalam Ambarsari, 200)). Dua unit operasi pengolahan yang memerlukan waktu proses cukup lama adalah tahap pemotongan lenjeran dan pengeringan irisan lenjeran, kedua unit operasi tersebut dapat menurunkan efisiensi, biaya, waktu dan tenaga.

Salah satu kendala mekanisme proses yang dihadapi oleh banyak industri kempelang khususnya di Palembang adalah proses pemotongan lenjer.

Pemotongan lenjer tidak dapat dilakukan ketika setelah selesai proses perebusan, hal ini dikarenakan lenjeran masih lengket ketika dilakukan pengirisan. Lenjeran menjadi tidak lengket perlu didiamkan selama 48 jam setelah perebusan dengan tujuan untuk menurunkan kadar air sehingga mempermudah proses lanjut pada unit operasi pengirisan lenjeran.

Berdasarkan hasil survei pada usaha kemplang di Kecamatan Satu Ulu Laut Kertapati Palembang dan menurut Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian (2002) *dalam* Fajriansyah (2006), pemotongan lenjeran (penundaan 18 jam setelah perebusan) pada umumnya dilakukan dengan dua cara yaitu cara tradisional menggunakan pisau dan pemotongan mekanis. Pengeringan atau penundaan pemotongan selama 18 jam setelah perebusan dengan menggunakan sinar matahari tergantung kondisi cuaca.

Pemotongan cara tradisional menggunakan pisau dengan bantuan tenaga manusia dan masih banyak dilakukan pada industri kecil. Kelemahan pemotongan dengan menggunakan pisau yaitu 1) hasil pemotongan tidak seragam, 2) membutuhkan waktu yang lama dan tenaga kerja yang banyak, dan 3) kapasitas kerja yang dihasilkan sedikit. Kelemahan metode ini karena sifat fisik lenjeran yang kenyal. Kapasitas kerja pemotongan dengan menggunakan pisau adalah 50 lenjer per jam.

Pemotongan secara mekanis dengan menggunakan mesin pemotongan dapat dilakukan lebih cepat tanpa membutuhkan tenaga ekstra yang lebih banyak serta hasil pemotong lebih seragam sesuai dengan yang diinginkan. Kapasitas kerja alat pemotong dengan menggunakan mesin *circular blade* adalah 60 lenjer per jam. Proses awal sebelum pemotongan lenjeran yaitu dilakukan pengeringan setelah perebusan selama 48 jam dengan sinar matahari dan pada malam hari dikeringkan dengan menggunakan kipas angin sampai pada kondisi kekerasan lenjer dapat dipotong. Kelemahan pemotongan dengan menggunakan *circular blade* yaitu 1) lenjeran harus dalam keadaan sangat kenyal, 2) hasil pemotongan tidak rata, 3) pisau pemotong harus selalu diasah atau selalu dalam keadaan benarbenar tajam.

Berdasarkan diskripsi proses pemotongan lenjeran kerupuk kempelang diatas dapat diketahui 2 permasalahan proses pemotongan yang dijadikan inti

kajian pada penelitian ini adalah lamanya waktu pengeringan atau penundaan lenjeran sebelum pemotongan dan kekenyalan lenjeran. Penelitian ini akan mengkaji perubahan kekenyalan lenjeran dan waktu penundaan pada beberapa metode pengeringan setelah perebusan sehubungan dengan kapasitas dan efisiensi kerja rancangan alat pemotong lenjeran dengan kawat.

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan menganalisis kapasitas kerja pemotong tipe kawat untuk kempelang pada berbagai metode pengeringan permukaan lenjer.

DAFTAR PUSTAKA

- Aidia, MJ. ON. 2010. Mekanisme Pemotongan (Cutting) Bahan Pertanian. http://kuliahitukeren.blogspot.com/2011/03/mekanisme-pemotongan-cutting-bahan.html (diakses pada tanggal 11 Februari 2013).
- Ambarsari, ND. 2000. Analisis Optimalisasi Penggunaan Faktor-Faktor Produksi Industri Kecil Kerupuk Ikan (Kemplang). Skripsi Fakultas Pertanian IPB.
- Daywin, F. J., Sitompul, G., Katu, L., Moeljarno, Djoyomartono dan Soepardjo, S. 1983. Motor Bakar dan Traktor Pertanian. Jurusan Mekanisasi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Elyawati. 1997. Pembuatan Kerupuk Kimpul di PK. Sumber Jaya. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Fajriansyah, H. 2006. Pembuatan Alat Pemotong Nata De Coco Secara Mekanis. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijya.
- Herminiati, A dan C. Hindasah. 1997. Teknologi Pembuatan Kerupuk Ikan. http://elib.pdii.lipi.go.id/katalog/index.php/.../9459.pdf (diakses pada tanggal 2 januari 2013).
- Irwanto, A., dan Kohar. 1983. Alat dan Mesin Budidaya Pertanian. Jurusan Keteknikan Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Kusrina, R. 2011. Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Kerupuk Perusahaan Kerupuk Cap Dua Gajah, Indramayu Jawa Barat. Skripsi Fakultas Ekonomi dan Manajen. IPB.
- Lubis, R., H. A., Wibowo, Z., Akhiruddin, Hersyamsi dan Kuncoro, E., A. 1987. Pengantar Mekanisasi Pertanian. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya, Palembang.
- McCabe, W., L. dan Smith, J., C. 1976. Unit Operations of Chemical Engineering. McGraw Hill, Inc. Tokyo.
- Moeljanto. 1982. Penggaraman dan Pengeringan Ikan. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Muchtadi, D. dan Endang. 1979. Pengolahan Hasil Pertanian II: Nabati Jurusan Teknologi Pangan Fateta IPB. Bogor.
- Ridwan, I., N., Rinaldi., Ing. Suharto dan Rasma, A. 1994. Pengaruh Suplementasi Tepung Kedelai dan Natrium Tripokipoapat Sifat

- Fisikokimia Kerupuk Pangsit Berprotein. Balai Penelitian dan Pengembangan Industri Sumatera Selatan. Palembang.
- Smith, J., C. 1990. Unit Operations of Chemical Engineering. McGraw Hill, Inc. Tokyo.
- Supriadi. 2001. Tugas Akhir Politeknik Medan. Medan
- Winarno, F. G. 1995. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumsi. PT. Gramedia PustakaUtama, Jakarta.
- Wiriano, H. 1984. Mekanisme Teknologi Pembuatan Kerupuk. Balai Penelitian dan Pengembangan Industri. Balai Pengembangan Makanan Phytokimia. Departemen Perindustrian. Jakarta
- Wiriatmadja, S. 1995. Alsintan Pengiris dan Pemoton. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.