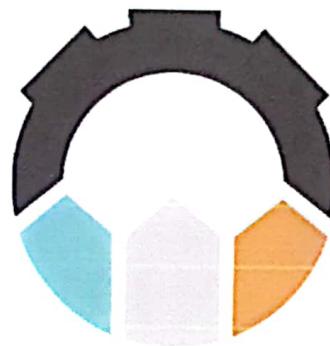


# **PROSES PRODUKSI DAN UJI HASIL MESIN PENEPUING MOCAF KAPASITAS 15Kg/JAM**

Tugas Akhir

Untuk memenuhi sebagian persyaratan  
mencapai derajat Ahli Madya Teknik



Diajukan oleh

SRI BINTANG PERDANA PUTRA

20.02.03.082

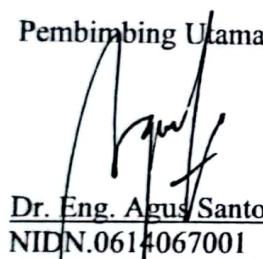
**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TEKNIK MESIN  
JURUSAN REKAYASA MESIN DAN INDUSTRI PERTANIAN  
POLITEKNIK NEGERI CILACAP  
KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET DAN TEKNOLOGI  
2023**

**TUGAS AKHIR**  
**PROSES PRODUKSI DAN UJI HASIL MESIN PENEPUNG MOCAF**  
**KAPASITAS 15 Kg/JAM**  
**"PRODUCTION PROCESS AND RESULT TEST MOCAF FLOUR**  
**MACHINE WITH A CAPACITY OF 15 Kg/HOUR"**

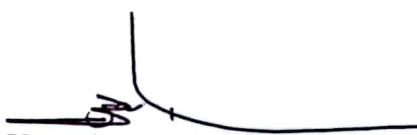
Dipersiapkan dan disusun oleh  
**SRI BINTANG PERDANA PUTRA**  
**200203082**

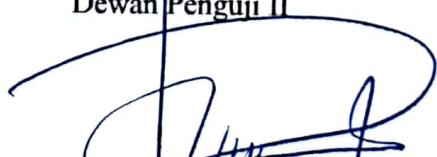
Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji  
Pada seminar Tugas Akhir tanggal 17 Oktober 2023

**Susunan Dewan Penguji**

Pembimbing Utama  
  
Dr. Eng. Agus Santoso  
NIDN.0614067001

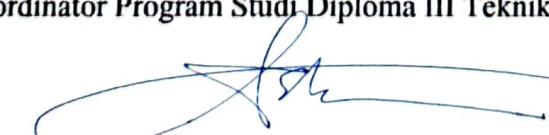
Pembimbing Pendamping  
  
Ipung Kurniawan, S.T., M.T.  
NIDN.0607067805

Dewan Penguji I  
  
Unggul Satria Jati, S.T., M.T.  
NIDN.0001059009

Dewan Penguji II  
  
Radhi Amawan, S.T., M.Eng.  
NIDN.0002069108

Telah diterima sebagai salah satu persyaratan  
untuk mendapatkan gelar Ahli Madya Teknik  
Mengetahui

Koordinator Program Studi Diploma III Teknik Mesin

  
Nur Akhlis Sarihidaya Laksana, S.Pd., M.T.  
NIDN.0005039107

### **PERNYATAAN**

Saya yang menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Tugas Akhir ini adalah asli hasil karya saya dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya di perguruan tinggi manapun dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali yang secara tertulis disebutkan sumbernya pada bagian naskah dan daftar pustaka Tugas Akhir ini.

Cilacap, 8 Juli 2023

Penulis



Sri Bintang Perdana Putra

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH  
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai mahasiswa Politeknik Negeri Cilacap, yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Sri Bintang Perdana Putra

NIM : 20.02.03.082

Program Studi : Diploma III Teknik Mesin

Jurusan : Rekayasa Mesin dan Industri Pertanian

Demi mengembangkan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Cilacap **Hak Bebas Royalti (*Non-Exclusif Royalty Free Right*)** atas karya ilmiah yang berjudul:

**"PROSES PRODUKSI DAN UJI HASIL MESIN PENEPUNG MOCAF  
15Kg/JAM"**

Beserta perangkat yang diperlukan (bila ada) dengan Hak Bebas Royalti Non-Ekslusif ini Politeknik Negeri Cilacap berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan / mempublikasikan di Internet atau media lain untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Politeknik Negeri Cilacap, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Cilacap

Pada Tanggal : 25 Juni 2023

Yang Menyatakan



(Sri Bintang Perdana Putra)

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Puja dan puji syukur atas kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahnya, penulis ingin mengungkapkan rasa terima kasih dan mempersembahkan tugas akhir ini kepada semua individu yang telah ikut serta dalam menyelesaikan tugas akhir ini, terutama kepada:

1. Orang tua tercinta yang telah memberikan dukungan penuh dan memfasilitasi dalam segala hal, sehingga membantu memperlancar penyelesaian tugas akhir ini.
2. Teman-teman dari Keluarga Besar Teknik Mesin dan Himpunan Mahasiswa Politeknik Negeri Cilacap yang telah memberikan bantuan dan dukungan selama proses penyelesaian tugas akhir.
3. Adik-adik kelas yang berada satu tingkat di bawah prodi dan kampus yang telah memberikan masukan dan panduan berarti. Terima kasih atas segala bantuan baik secara materi maupun spiritual yang telah membantu saya menyelesaikan tugas akhir ini.

Semoga Tuhan Yang Maha Esa senantiasa melimpahkan berkah dan karunia-Nya kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan besar dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

## ABSTRAK

Tepung *mocaf* (*Modified cassava flour*) merupakan sejenis tepung yang dibuat dari singkong yang telah dimodifikasi dengan bahan kimia. Tepung *mocaf* dibuat dengan cara singkong dipotong-potong menjadi *chips*, kemudian dfermentasikan terlebih dahulu, dikeringkan, kemudian ditepungkan. Meskipun jumlah pelaku UMKM di Cilacap meningkat, ternyata masih banyak pelaku UMKM yang mengalami kendala, salah satunya permasalahan yang ada pada UMKM Kartinah food yang memproduksi tepung *mocaf*,

Metode yang digunakan dalam proses produksi mesin penepung *mocaf* menggunakan metode pendekatan James H. Earle dan metode observasi langsung dalam pembuatannya. Tujuan utama yaitu untuk melakukan proses produksi, pengujian fungsi, pengujian hasil, menghitung total biaya dan estimasi waktu dalam proses produksi mesin penepung *mocaf*.

Hasil dari proses produksi yang dilakukan untuk membuat mesin penepung *mocaf* terdiri dari proses pemotongan, proses kerja plat, gurdi, bubut, pengelasan dan *finishing*. Pengujian fungsi mesin dapat disimpulkan seluruh komponen yang tercantum dalam tabel berfungsi dengan baik dan tanpa kendala. Pengujian hasil mendapatkan penepungan yang menggunakan *blower* mendapatkan hasil tepung yang lebih halus dibandingkan tidak menggunakan *blower*, tepung yang dihasilkan menggunakan *blower* lebih sedikit dibanding tidak menggunakan *blower*. Total biaya dan waktu yang diperlukan untuk melakukan proses produksi mesin penepung *mocaf* sebanyak Rp 3.850.000,00 dan waktu produksi 169,8 jam atau sekitar 22 hari dengan catatan waktu kerja 8 jam/hari.

**Kata kunci :** Tepung *mocaf*, proses produksi, uji fungsi, uji hasil.

## **ABSTRACT**

*Modified cassava flour, known as "Tepung mocaf," is a type of flour made from cassava that has been modified with chemicals. Tepung mocaf is produced by first cutting cassava into chips, then fermenting it, drying it, and finally milling it into flour. Despite the increasing number of micro, small, and medium-sized enterprises (UMKM) in Cilacap, many of them face challenges, one of which is the issue experienced by UMKM Kartinah food, which produces tepung mocaf.*

*The method used in the production process of the cassava flour milling machine employs James H. Earle's approach and direct observation during its construction. The main objective is to carry out the production process, test its functionality, evaluate the results, calculate the total cost, and estimate the time required for the production of the cassava flour milling machine.*

*The results of the production process for creating the cassava flour milling machine consist of cutting, plate work, drilling, turning, welding, and finishing processes. The functional testing of the machine concluded that all components listed in the table functioned well without any issues. Testing the results showed that using a blower during milling produced finer flour compared to not using a blower, although the blower method resulted in slightly less flour production. The total cost and time required for the cassava flour milling machine production process amounted to Rp 3,850,000.00 and a production time of 169.8 hours, or approximately 22 days, assuming an 8-hour workday.*

**Keywords:** *Tepung mocaf, production process, functionality test, results test.*

## **KATA PENGANTAR**

Puja dan puji syukur atas kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir berjudul PROSES PRODUKSI UJI FUNGSI DAN UJI HASIL MESIN PENEPUNG *MOCAF KAPASITAS 15 Kg/JAM.*

Penyelesaian laporan Tugas Akhir ini merupakan persyaratan penting bagi mahasiswa Program Studi Diploma III Teknik Mesin di Politeknik Negeri Cilacap agar dapat meraih gelar Ahli Madya (A.Md).

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang besar kepada semua individu yang telah memberikan bantuan dalam menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Riyadi Purwanto, S.T.,M.Eng. selaku Direktur Politeknik Negeri Cilacap.
2. Bapak Mohammad Nurhilal, S.T., M.Pd. ,M.T. selaku Ketua Jurusan Rekayasa Mesin dan Industri Pertanian Politeknik Negeri Cilacap.
3. Nur Akhlis Sarihidaya Laksana, S.Pd., M.T. selaku koordinator Program Studi D3 Teknik Mesin Politeknik Negeri Cilacap.
4. Bapak Dr. Eng. Agus Santoso selaku pembimbing 1.
5. Bapak Ipung Kurniawan, S.T., M.T. selaku pembimbing 2.
6. Bapak Unggul Satria Jati, S.T., M.T. selaku Dosen Pengaji 1.
7. Bapak Radhi Ariawan, S.T., M. Eng.\_selaku Dosen Pengaji 2.
8. Seluruh Dosen dan Teknisi Program Studi Diploma III Teknik Mesin di Politeknik Negeri Cilacap.

Kepada semua pihak yang telah disebutkan di atas, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang tulus atas segala bantuan dan dukungan yang diberikan. Tanpa kerjasama dan bantuan mereka, penyelesaian laporan Tugas Akhir ini tidak akan mungkin terwujud. Semoga kerjasama yang baik ini dapat terus terjalin dan bermanfaat bagi kita semua. Terima kasih yang sebesar-besarnya

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN .....	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	v
ABSTRAK .....	vi
<i>ABSTRACT</i> .....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
DAFTAR SIMBOL DAN SINGKATAN.....	xvi
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1    Latar Belakang .....	1
1.2    Rumusan Masalah.....	2
1.3    Tujuan .....	2
1.4    Manfaat .....	3
1.5    Batasan Masalah .....	3
1.6    Sistematika Penulisan .....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI.....</b>	<b>5</b>
2.1    Tinjauan Pustaka .....	5
2.2    Landasan Teori.....	6
2.2.1    Tepung <i>mocaf</i> .....	7
2.2.2    Proses produksi .....	7
2.2.3    Pengukuran.....	8
2.2.4    Proses gerinda .....	8
2.2.5    Proses bubut .....	8

2.2.6	Proses kerja pelat.....	9
2.2.7	Proses gurdi.....	11
2.2.8	Proses <i>frais</i> .....	12
2.2.9	Proses penyambungan.....	12
2.2.10	Proses <i>pra-finishing</i> dan <i>finishing</i> .....	17
2.2.11	Proses perakitan .....	18
2.2.12	Biaya Produksi .....	21
<b>BAB III METODE PENYELESAIAN</b>	.....	<b>23</b>
3.1	Metode Proses Produksi.....	23
3.2	Alat dan Bahan.....	23
3.3	Metode Proses Produksi.....	27
3.3.1	Proses engukuran .....	28
3.3.2	Proses gerinda .....	28
3.3.3	Proses bubut .....	29
3.3.4	Proses kerja plat .....	30
3.3.5	Proses gurdi.....	31
3.3.6	Proses <i>frais</i> .....	32
3.3.7	Proses penyambungan.....	33
3.3.8	Proses perakitan .....	35
3.3.9	Proses <i>finishing</i> .....	35
3.4	Perhitungan waktu proses produksi .....	36
3.5	Perhitungan Biaya Produksi.....	36
3.6	Uji Fungsi Mesin Penepung <i>Mocaf</i> .....	36
3.7	Uji hasil Mesin Penepung <i>Mocaf</i> .....	36
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	.....	<b>37</b>
4.1	Proses Produksi .....	37
4.1.1	Proses produksi <i>sub assembly</i> rangka .....	38
4.1.2	Proses Produksi sub assembly <i>hammermill</i> .....	48
4.1.3	Proses produksi <i>hopper</i> .....	51
4.1.4	Proses produksi <i>housing hammer</i> .....	55
4.1.5	Proses produksi <i>blower</i> .....	60

4.2	Perhitungan Waktu Produksi .....	63
4.2.1	Perhitungan waktu proses pemotongan.....	64
4.2.2	Waktu kerja plat .....	67
4.2.3	Perhitungan waktu gurdi .....	68
4.2.4	Perhitungan waktu bubut.....	86
4.2.5	Perhitungan waktu frais.....	92
4.2.6	Perhitungan waktu pengelasan .....	94
4.3	Biaya Produksi .....	103
4.4	Uji Fungsi Mesin Penepung <i>Mocaf</i> .....	104
4.5	Uji Hasil Mesin Penepung <i>Mocaf</i> .....	106
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>107</b>
5.1	Kesimpulan .....	107
5.2	Saran .....	107

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1 Desain mesin <i>hammer mill</i> pengolah jagung .....	5
Gambar 2.2 Desain mesin tepung obat dengan penambahan <i>blower</i> penghisap ....	6
Gambar 2.3 Proses melipat tepian.....	10
Gambar 2.4 Landasan rata.....	10
Gambar 2.5 Landasan pipa.....	10
Gambar 2.6 (a) mesin gurdi <i>portable</i> , dan (b) mesin gurdi peka .....	11
Gambar 2.7 Skema Pengelasan .....	13
Gambar 2.8 Mesin las listrik .....	14
Gambar 2.9 Berbagai macam posisi pengelasan .....	14
Gambar 2.10 Ukuran standar ulir kasar metrik .....	17
Gambar 2.11 Jenis mur .....	17
Gambar 2.12 Jenis baut .....	17
Gambar 3.1 Diagram alir proses produksi .....	23
Gambar 4.1 Desain mesin penepung <i>mocaf</i> kapasitas 15 kg/jam .....	37
Gambar 4.2 <i>Sub assy</i> rangka .....	38
Gambar 4.3 Desain sub <i>assy hammermill</i> .....	48
Gambar 4.4 <i>Sub assembly hopper</i> .....	51
Gambar 4.5 <i>Sub assembly housing hammer</i> .....	55

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Alat.....	24
Tabel 3.2 Bahan .....	25
Tabel 3.3 Form sheet uji hasil mesin .....	36
Tabel 4.1 Bagian-bagian mesin penepung <i>mocaf</i> kapasitas 15 kg/jam.....	37
Tabel 4.2 Spesifikasi dan bahan rangka.....	39
Tabel 4.3 Proses penggerjaan <i>sub assembly</i> rangka.....	40
Tabel 4.4 Spesifikasi dan bahan <i>hammermill</i> .....	49
Tabel 4.5 Proses penggerjaan <i>sub assembly hammermill</i> .....	49
Tabel 4.6 Spesifikasi dan bahan <i>hopper</i> .....	52
Tabel 4.7 Proses penggerjaan <i>sub assembly hopper</i> .....	52
Tabel 4.8 Spesifikasi dan bahan <i>housing hammer</i> .....	56
Tabel 4.9 Proses penggerjaan <i>sub assembly housing hammer</i> .....	56
Tabel 4.10 Spesifikasi dan bahan <i>blower</i> .....	60
Tabel 4.11 Proses penggerjaan <i>sub assembly blower</i> .....	61
Tabel 4.12 Waktu pemotongan besi siku 40 x 40 x 3 mm.....	65
Tabel 4.13 Waktu pemotongan manual plat 2 mm .....	65
Tabel 4.14 Waktu pemotongan menggunakan <i>Cutting Torch</i> .....	66
Tabel 4.15 Waktu pemotongan poros .....	67
Tabel 4.16 Total waktu pemotongan.....	67
Tabel 4.17 Waktu proses kerja plat.....	67
Tabel 4.18 Perhitungan waktu proses gurdi Ø5 tebal 3 mm .....	69
Tabel 4.19 Perhitungan waktu proses gurdi Ø5 tebal 6 mm .....	73
Tabel 4.20 Perhitungan waktu proses gurdi Ø6 tebal 3 mm .....	76
Tabel 4.21 Perhitungan waktu proses gurdi Ø10 tebal 3 mm .....	78
Tabel 4.22 Perhitungan waktu proses gurdi Ø10 tebal 5 mm .....	80
Tabel 4.23 Perhitungan waktu proses gurdi Ø10 tebal 6 mm .....	81
Tabel 4.24 Perhitungan waktu proses gurdi Ø12 tebal 3 mm .....	83
Tabel 4.25 Perhitungan waktu proses gurdi Ø17 tebal 3 mm .....	85
Tabel 4.26 Proses gurdi mesin penepung <i>mocaf</i> .....	85

Tabel 4.27 Perhitungan bubut poros utama $\varnothing 30$ ke $\varnothing 25$ .....	87
Tabel 4.28 Perhitungan bubut poros $\varnothing 25$ ke $\varnothing 20$ .....	89
Tabel 4.29 Perhitungan bubut piringan <i>hammer</i> $\varnothing 155$ ke $\varnothing 150$ .....	90
Tabel 4.30 Perhitungan bubut <i>spacer</i> $\varnothing 25$ .....	92
Tabel 4.31 Total waktu proses bubut .....	92
Tabel 4.32 Perhitungan frais $\varnothing 5$ .....	94
Tabel 4.33 Pengelasan rangka.....	95
Tabel 4.34 Pengelasan <i>housing hammer</i> .....	96
Tabel 4.35 Pengelasan penutup <i>housing</i> .....	97
Tabel 4.36 Pengelasan <i>hammer mill</i> .....	98
Tabel 4.37 Pengelasan <i>Housing blower</i> .....	99
Tabel 4.38 Pengelasan tangki <i>cyclone</i> .....	100
Tabel 4.39 Pengelasan penutup <i>hopper</i> .....	101
Tabel 4.40 Proses pengelasan .....	101
Tabel 4.41 Lead time pengadaan barang.....	102
Tabel 4.42 Total waktu proses produksi .....	102
Tabel 4.43 <i>Bill of material</i> .....	103
Tabel 4.44 Pengujian fungsi mesin penepung <i>mocaf</i> .....	104
Tabel 4.45 Hasil uji fungsi <i>blower</i> .....	105
Tabel 4.46 Pengujian hasil mesin penepung <i>mocaf</i> .....	106

## **DAFTAR LAMPIRAN**

**LAMPIRAN 1 BIODATA DIRI**

**LAMPIRAN 2 HASIL PERANCANGAN**

**LAMPIRAN 3 *FLOW OF PROCESS***

**LAMPIRAN 4 PROSES PRODUKSI**

**LAMPIRAN 5 TABEL KECEPATAN POTONG, GERAK MAKAN PADA  
MESIN BUBUT, GURDI DAN FRAIS**

**LAMPIRAN 6 HASIL PENEPUNGAN**

## DAFTAR SIMBOL DAN SINGKATAN

$T_{rata\ rata}$	= Waktu rata rata proses pemotongan (s)
$T_c$	= Waktu total pemotongan (min)
$T$	= Waktu persatuan luas penampang ( $s/cm^2$ )
$A$	= Luas penampang potong ( $cm^2$ )
$I$	= Jumlah benda yang dipotong (buah)
$C_s$	= Kecepatan potong (meter/menit)
$\pi$	= Nilai konstanta = (3,14)
$d$	= Diameter benda kerja (mm)
$n$	= Putaran mesin/benda kerja ( $Rpm$ )
$F$	= Kecepatan pemakanan (mm/menit)
$f$	= Besar pemakanan atau bergesernya pahat (mm/putaran)
$t_m$	= Waktu pemesinan bubut rata (menit)
$L$	= Panjang total pembubutan rata (mm)
$l_a$	= Jarak mulai pahat (mm)
$F_z$	= Gerak makan per mata potong (mm/putaran)
$V_f$	= Kecepatan makan (mm/menit)
$z$	= Jumlah mata potong
$T_c$	= Waktu pemotongan (menit)
$L_t$	= Panjang pemesinan (mm)
$l_v$	= Panjang langkah awal pemotongan (mm)
$l_w$	= Panjang pemotongan benda kerja (mm)
$l_n$	= Panjang akhir pemotongan (mm)
$V$	= Kecepatan potong (m/menit)
$V_f$	= Kecepatan makan (mm/menit)
$G$	= Jumlah elektroda (batang)
$\Sigma P$	= Total panjang pengelasan
$P_k$	= Panjang las per elektroda (mm/batang)
$T_p$	= Waktu pengelasan (menit)
$t$	= waktu pengelasan elektroda per batang (menit)