

## **ABSTRAK**

### **PENGUJIAN PERFORMA ALAT PENCETAK MI ACI TEPUNG SINGKONG SISTEM HIDROLIK**

**Oleh**

**DHIEMAS ADIL FATONI ABADI**

Mi aci tepung singkong merupakan olahan makanan yang terbuat dari saripati umbi tanaman singkong. Salah satu proses dalam pembuatannya adalah proses pencetakan mi dengan sistem press. Proses pengepresan mi yang dilakukan kebanyakan menggunakan cara tradisional yang dinilai sangatlah sulit dan juga kurang efektif. Oleh karena itu dibuatlah inovasi alat pencetak mi aci dengan menggunakan mesin press hidrolik, yang diharapkan dapat membuat proses pencetakan mi lebih mudah dan efektif. Penelitian ini bertujuan untuk menguji kinerja serta mengetahui cara kerja dari alat pencetak mi aci singkong hidrolik yang digunakan sebagai inovasi untuk mengoptimalkan proses pencetakan pada pembuatan mi aci singkong. Pengujian ini dilakukan di Tiyuh Pulung Kencana, Kecamatan Tulang Bawang Tengah, Kabupaten Tulang Bawang Barat, pada bulan Maret sampai bulan April tahun 2022. Proses pengujian dari performa alat pencetak mi aci singkong hidrolik dimulai dengan menyiapkan alat dan bahan yang akan dibutuhkan dalam pengujian, kemudian melakukan proses pengujian dan pengambilan data. Pada proses selanjutnya yaitu proses menganalisa data sekaligus membandingkan kinerja alat pencetak mi aci singkong dengan sistem press hidrolik dan alat pencetak mi aci singkong dengan sistem manual. Hasil dari pengujian ini menunjukkan bahwa (1) alat pencetak mi aci singkong dengan sistem press hidrolik memiliki ukuran dimensi yang lebih kecil dan tidak memakan tempat dimana tinggi dari alat pencetak hidrolik sebesar 130,7 cm dan lebarnya yaitu 100 cm (2) Kapasitas penampungan dari alat pencetak mi hidrolik memiliki ukuran yang lebih besar yaitu 6 Kg dalam setiap pencetakan mi (3) waktu cetak yang dibutuhkan alat lebih cepat dengan hasil cetakan yang lebih kecil (5) material yang digunakan menggunakan material besi profil dan *stainless steel* sehingga alat lebih kokoh dan juga lebih higienis lagi

Kata kunci : mi, mesin, hidrolik, singkong

## **ABSTRACT**

### **PERFORMANCE TEST OF CASSAVA NOODLES PRESS MACHINE WITH HYDRAULIC SYSTEM**

**By**

**DHIEMAS ADIL FATONI ABADI**

Cassava flour noodles are processed foods made from cassava root extract. One of the processes in its manufacture is the process of press noodles with a press system. The process of pressing noodles is most often done using the traditional method, which is considered difficult and also less effective. Therefore, an innovative noodle press machine was made using a hydraulic press machine, which is expected to make the noodle printing process easier and more effective. This study aims to test the performance and find out how it works with the cassava aci noodle press, which is used as an innovation to optimize the printing process in the manufacture of cassava aci noodles. This test was carried out in Tiyuh Pulung Kencana, Tulang Bawang Tengah District, Tulang Bawang Barat Regency, from March to April 2022. The testing process for the performance of the hydraulic cassava noodle making machine begins with preparing the tools and materials that will be needed in the test, then performing the process of testing and data collection. In the next process, namely the process of analyzing the data as well as comparing the performance of the cassava noodle making machine with a hydraulic press system and the cassava noodle making machine with a manual system, The results of this test show that (1) the cassava noodle press with a hydraulic press system has smaller dimensions and does not take up space; where the height of the hydraulic press is 130.7 cm and the width is 100 cm; and (2) the hydraulic noodle printer has a larger storage capacity of 6 kg in each printing. (3) The print time required by the tool is faster with smaller printouts. (5) The material used is profiled iron and stainless steel so that the tool is sturdier and also more hygienic.

Keywords: noodle, machine, hydraulic, cassava.