

2. Keunggulan
  - a. Tidak memerlukan tempat yang luas
  - b. Perawatan mudah
  - c. Desain minimalis
  - d. Menghemat waktu dan biaya

#### 4. KESIMPULAN

Rancang bangun mesin pamarut jahe 1 kg permenit ini memperoleh hasil dalam satu kali proses pamarutan mempunyai spesifikasi besar parutan 4 inchi dan panjang 20 cm cara kerja mesin pamarut jahe yaitu mekanisme digerakkan oleh motor listrik lalu tenaga dari motor listrik disambungkan dengan *v-belt* dengan *pulley* untuk menggerakkan parut untuk bisa berputar. Lalu masukan jahe yang sudah dicuci dan tekan dengan pendorong nya dan sampai terparut semua, kasih wadah dibawahnya untuk tempat jahe yang sudah diparut, Mesin pamarut jahe ini berkapasitas 5 kg dan bisa lebih.

Hasil dari perancangan ini akan meringankan dan mempermudah pekerjaan pelaku usaha di UMKM jahe kususnya dalam proses pamarutan jahe agar dapat hasil yang maksimal efektif dan efisien Bahan dari perancangan pamarut dari plat stainliss steel, stainliss adalah logam yang bagus untuk makanan, ulet dan mudah dibentuk. Perancangan alat ini dibuat untuk sedemikian rupa agar mendapatkan hasil yang di inginkan untuk mempermudah dalam melakukan pamarut jahe dikarenakan alat ini bersifat semi otomatis di gerakan oleh motor listrik, dan untuk perawatannya cukup mudah karena komponen dari alat ini banyak di pasaran.

#### 5. SARAN

1. Untuk mendapatkan hasil yang sangat baik pada mesin tersebut harus melakukan uji coba terlebih dahulu serta pemilihan komponen yang baik untuk digunakan pada mesin tersebut.
2. Untuk menjaga keawetan pada mesin ini yang dirancang sedemikian rupa harus diperhatikan dalam perawatan dan pelumasan di setiap komponen yang ada
3. Untuk meningkatkan kualitas dari mesin ala ini juga harus dilakukan beberapa penelitian perbaikan dan perawatan sebagai penyempurnaan agar alat yang diggunakan menghasilkan hasil yang di inginkan agar lebih tepat guna.
4. Untuk kedepannya supaya rancang bangun alat pemeras jahe ini lebih di modifikasi yang lebih sempurna dan berkapasitas lebih banyak agar

pelaku usaha jahe kususnya dalam proses pemerasan jahe mendapatkan hasil yang maksimal efektif dan efesien.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] Sutrisno, k., Purba, M., Sulistyorini, D., Aini, A. N., Latifa, Y. K., & Yunita, N, A. (2017). Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga: Minuman Serbuk Jahe Instan. *Badan Pengawas Obat dan Makanan*.
- [2] Eunika ID & Pricila G, D. R. (2015). Pengolahan Minuman Serbuk Jahe Di Cv. Intrafood. *Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan*, (Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya).
- [3] Yulianto, M.E., Handayani, D., Puspitarini, A.S., Nugraheni, F.S. and Yanti, N.R., 2018. Pembuatan Serbuk Jahe Instan Dengan Metode Kristalisasi Guna Meningkatkan Perekonomian Warga RW. 05 Kelurahan Tembalang, Semarang. *SNKPP*, 1(1), pp.44-46.