

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keripik pepaya adalah keripik hasil olahan buah pepayang yang digoreng dengan cara khusus. Biasanya menggunakan mesin penggoreng hampa. jika menggunakan cara penggorengan biasa yakni dengan menggunakan kualii atau wajan buah pepaya tidak akan menjadi kripik karena buah akan rusak ketika terkena suhu panas yang berlebih. Dengan suhu yang lebih rendah 50°-60°C sehingga tidak merusak buah pepaya tersebut.

Selain itu aroma dan warnanya tidak berubah banyak dan awet di simpan dalam jangka waktu lama walaupun tanpa menggunakan bahan pengawet tambahan.

Buah pepaya yang di gunakan adalah yang telah matang petik, masih keras, sudah terasa manis dan bila di gores tidak banyak mengeluarkan getah. cara pembuatanya yaitu: buah pepaya di belah menjadi dua dan di buang bijinya.setelah itu buah di cuci hingga bersih. buah di iris-iris menggunakan pisau dengan ketebalan 4 mm. setelah itu buah di blanching yaitu dengan di celupkan kedalam air panas (95°-98°C) selama 3 menit sambil di aduk-aduk dengan pelan. untuk blanching ini, setiap 1kg irisan buah di perlukan 2 liter air panas.

Irisan buah di keringkan dengan alat pengering sampai kadar air kurang dari 9% dengan tanda bahan tampak kering dan mudah di patahkan. setelah kering buah dapat di goreng atau di simpan. jika di simpan terlebih

dahulu harus di gunakan wadah yang tidak dapat di lewati udara dan uap air, serta tertutup rapat.

Harga jual kripik pepaya cukup mahal di banding buah segar, 1kg buah segar seharga Rp5.000 sedangkan kripik pepaya 1kg mencapai Rp65.000-Rp90.000, untuk menghasilkan 1kg kripik pepaya dibutuhkan 4kg buah pepaya.

Seiring dengan popularitas kripik pepaya yang meningkat permintaan konsumen yang meningkat. untuk membuat kripik pepaya yang penyerutnya menggunakan alat manual seperti pakai pisau sehingga banyak waktu yang terbuang. sehingga perlu alat untuk menyerut kripik pepaya yang lebih cepat.

Jika waktu yang di butuhkan untuk penyerutan dalam kapasitas 60kg/jam membutuhkan waktu 2 hari dalam pengerjaan 3 orang tenaga kerja dengan biaya per @Rp35.000 maka dalam 1 hari $Rp35.000 \times 3 = Rp105.000$ jika dua hari $Rp105.000 \times 2 = Rp210.000$, sedangkan menggunakan mesin dengan kapasitas 60kg hanya membutuhkan waktu 1 jam dan biaya yang di keluarkan hanya beban motor.

Dari masalah di atas saya merancang dan membuat suatu alat yang dapat menyerut menggunakan mesin sehingga lebih cepat proses penyerutnya.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas permasalahan dapat di rumuskan sebagai berikut:

Bagaimana membuat mesin penyayat pepaya dengan kapasitas 60kg/jam.

C. Batasan Masalah

Agar perencanaan ini lebih terarah maka di beri batasan masalah sebagai berikut:

1. Kondisi buah pepaya yang di sayat masih keras jika di gores kulitnya sedikit mengeluarkan getah.
2. Ketebalan kripik pepaya 4 mm.
3. Tidak di lakukan perhitungan kekuatan rangka.

D. Tujuan Dan Manfaat

Tujuan di buatnya mesin penyayat pepaya ini adalah:

1. Merancang dan menciptakan mesin kripik penyayat pepaya sebagai bahan baku kripik.
2. Menciptakan alat yang dapat meningkatkan nilai jual produk buah pepaya.
3. Untuk membantu meningkatkan pendapatan masyarakat.