

ABSTRAKSI

Nyoman Tri Wira Arta. 2D414214

“ PROSES PEMBUATAN TEPUNG BERAS KETAN DI PT BUDI MAKMUR PERKASA ”

Penulisan Ilmiah, Jurusan Teknik Mesin, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Gunadarma. 2017

*Kata kunci : Mesin Giling, Beras Ketan, Proses Pembuatan Tepung
(xii + 39 + Lampiran)*

PT. Budi Makmur Perkasa menghasilkan banyak produk di bidang industri bahan pangan salah satu pembuatan produk bahan pangan di PT. Budi Makmur Perkasa ini adalah tepung beras ketan . Proses penggilangan adalah proses pembuatan tepung beras ketan dimulai dengan memasukkan bahan kedalam penyaringan, pencucian akan dilakukan selama 1 ½ jam kurang lebih agar hasil maksimal dimana dalam proses pencucian secara continue beras ketan yang sudah bersih di dalam tangki akan melalui proses penggilingan mesin giling beras yang dimana kecepatan mencapai 1800 rpm volt 380 watt dengan tenaga mesin penggiling sebesar 50 HP (Horse Power), saat bahan turun dari proses pencucian lebih mudah penggilingan dilakukan dengan pencampuran air. Setelah beras menjadi bentuk dilakukan proses vibrator, Proses vibrator ini dilakukan dua tahap bahan yang sudah masuk ke dalam mesin penggilinga dimana Quality Control bahan yang berbetuk ampas seperti kelapa akan dilakukan proses penggilingan sampai bahan benar-benar halus. Proses pengepresan bahan dilakukan selama 30 menit bahan mencapai 2 ton yang berbentuk balok tekanan pada mesin press mencapai 9 bath dengan ketebalan 3-4 cm karena dilakukan pengecekan bahan berulang-ulang dilakukan pengecekan uji warna, uji kadar air, uji rasa, uji bau secara visual. Saat bahan secara continue akan dimasukan ketahap oven melalui confayer suhu yang terdapat dalam pengovenan tersebut suhu panas ruangan mencapai 180' – 200' Celcius yang berjalan secara continue ke mesin Boiller. Dalam setiap proses tidak luput dari proses Deffect maka itu dilakukan pengujian Quality Control uji standar yang menghasilkan produk berkualitas di industri bidang bahan pangan.

Daftar Pustaka (1993 – 2008)