

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR NOMOR PERSOALAN	ii
LEMBAR NOMOR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
<i>ABSTRACT</i>	vii
INTISARI	viii
SURAT PERNYATAAN	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Batasan Masalah	2
1.4 Metode Pengumpulan Data	2
1.5 Sistematika Penulisan	3

BAB II DASAR TEORI

2.1 Pengenalan Tentang Singkong	4
2.2 Proses Pembuatan Kue Lanting.....	5
2.3 Komponen Utama Alat Pemotong Adonanan Kue Lanting	6
2.3.1 Motor Listrik	6
2.3.2 <i>Light dimmer</i>	7
2.3.3 Poros	10
2.3.4 Pulley.....	11
2.3.5 Sabuk	11
2.3.6 Bantalan.....	13

2.4 Pengertian Dasar Proses Pemesinan	15
2.5 Elemen Dasar Proses Pemesinan.....	15
2.6 Proses Membubut (<i>Turning</i>)	16
 BAB III PROSES PEMBUATAN	
3.1 Pemotongan Material yang Dibutuhkan	22
3.2 Proses Pembuatan Rangka Utama	23
3.3 Proses <i>Finishing</i> Rangka	24
3.4 Pembuatan Lubang Pada Rangka	24
3.5 <i>Sub Assembly</i>	25
3.6 <i>Final Assembly</i>	28
3.7 Rincian Biaya	30
 BAB IV HASIL DAN ANALISA	
4.1 Penentuan Kecepatan Pisau Pemotong Adonan Kue Lanting	31
4.2 Hasil Pengujian	33
4.3 Analisa Perbandingan Proses Manual dan Menggunakan Alat.....	35
4.4 Analisa Data	37
4.5 Spesifikasi Alat Pemotong Adonan Kue Lanting.....	38
 BAB V PENUTUP	
5.1 Kesimpulan.....	39
5.2 Saran	39
 DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar	2.1	Prinsip kerja motor listrik AC.....	6
Gambar	2.2	Motor listrik (dinamo mesin jahit).....	7
Gambar	2.3	<i>Light dimmer</i>	7
Gambar	2.4	Rangkaian <i>dimmer</i>	9
Gambar	2.5	<i>Pulley</i>	11
Gambar	2.6	Sabuk V tipe A.....	11
Gambar	2.7	Bantalan	13
Gambar	2.8	Macam-macam bantalan gelinding	14
Gambar	2.9	Mesin bubut (<i>lathe</i>).....	17
Gambar	2.10	Proses bubut	18
Gambar	2.11	Proses bubut muka	19
Gambar	2.12	Proses bubut alur	19
Gambar	2.13	Proses pemotongan dengan mesin bubut	20
Gambar	2.14	Proses bubut meluaskan lubang	20
Gambar	2.15	Proses bubut bentuk	20
Gambar	3.1	Kerangka utama untuk menggiling adonan kue lanting	21
Gambar	3.2	Material plat siku	22
Gambar	3.3	Poros	22
Gambar	3.4	Memotong plat untuk dibentuk lingkaran.....	23
Gambar	3.5	Rangka utama alat pemotong adonan kue lanting	23
Gambar	3.6	Pemasangan rangka utama alat pemotong ke penggiling adonannya	23
Gambar	3.7	Mesin bor tangan	24
Gambar	3.8	Lubang untuk <i>bearing</i> dudukan untuk menempatkan poros pemotong adonan kue lanting	25
Gambar	3.9	Lubang untuk <i>bearing</i> dudukan poros transmisi pulley	25
Gambar	3.10	Penyambungan antara poros dengan plat bulat (piringan).....	26
Gambar	3.11	Plat siku untuk dudukan pisau pemotongnya.....	26
Gambar	3.12	Pembuatan dudukan pisau pemotong.....	26

Gambar	3.13	Hasil pemotongan plat	27
Gambar	3.14	Penggerindaan pisau pemotong adonan	27
Gambar	3.15	Proses pengeboran mata pisau	27
Gambar	3.16	Pemasangan pisau pemotong	28
Gambar	3.17	Penggiling adonan kue lanting	28
Gambar	3.18	Penyambungan rangka penggiling dengan alat pemotong	28
Gambar	3.19	Rangkaian susunan <i>pulley</i> alat pemotong adonan kue lanting	29
Gambar	3.20	Rangkaian mesin penggiling dengan alat pemotong adonan kue lanting	29
Gambar	4.1	Dinamo mesin jahit	31
Gambar	4.2	Percobaan susunan <i>pulley</i> pertama	32
Gambar	4.3	Percobaan susunan <i>pulley</i> kedua	32
Gambar	4.4	Modifikasi pulley 4 inchi dan 2.5 inchi	33
Gambar	4.5	Percobaan susunan <i>pulley</i> ketiga	33
Gambar	4.6	Hasil pengujian menggunakan alat pemotong adonan kue lanting	34
Gambar	4.7	Hasil proses manual (pembentukan menggunakan tangan) ..	34
Gambar	4.8	Proses penggilingan adonan sekarang	35
Gambar	4.9	Mesin produksi pembuatan kue lanting	38

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Rincian Biaya Pembuatan Alat Pemotong Adonan Kue Lanting .	30
Tabel 4.1	Tabel RPM Alat Pemotong Adonan Kue Lanting	34
Tabel 4.2	Tabel Perbandingan Antara Menggunakan Alat dan Manual	37