



## LAPORAN SKRIPSI

### **ANALISA PENGARUH WAKTU DAN PUTARAN PADA MESIN SANGRAI KACANG TANAH TERHADAP HASIL SANGRAI**

**DWI MUHINDARTO**

**NIM. 201754003**

**DOSEN PEMBIMBING**

**Dr. AKHMAD ZIDNI HUDAYA, S.T., M.Eng.**

**QOMARUDDIN, S.T, M.T**

**PROGRAM STUDI TEKNIK MESIN**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS MURIA KUDUS**

**2023**

## **HALAMAN PERSETUJUAN**

### **ANALISA PENGARUH WAKTU DAN PUTARAN PADA MESIN SANGRAI KACANG TANAH TERHADAP HASIL SANGRAI**

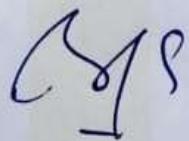
**Dwi Muhindarto**

**NIM. 201754003**

Kudus, 22 Agustus 2023

Menyetujui,

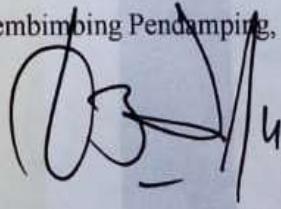
Pembimbing Utama,



Dr. Akhmad Zidni Hudaya, S.T., M.Eng.

NIDN. 0021087301

Pembimbing Pendamping,



Qomaruddin, S.T., M.T

NIDN. 0626097102

Mengetahui  
Koordinatore Skripsi/Tugas Akhir



Ratri Rahmawati, S.T., M.Sc  
NIDN. 0613049403

## HALAMAN PENGESAHAN

### ANALISA PENGARUH WAKTU DAN PUTARAN PADA MESIN SANGRAI KACANG TANAH TERHADAP HASIL SANGRAI

DWI MUHINDARTO

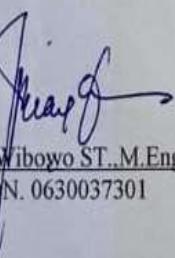
NIM. 201754003

Kudus, 22 Agustus 2023

Menyetujui,

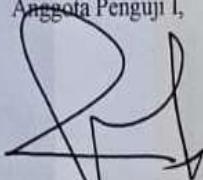
Ketua Penguji,

Rianto Wibowo ST.,M.Eng  
NIDN. 0630037301



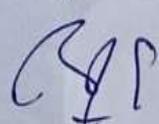
Anggota Penguji I,

Rochamad Wirarso, S.T., M.T  
NIDN. 061237201



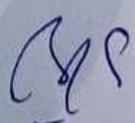
Anggota Penguji II,

Dr. Akhmad Zidni Hudaya ST,M.Eng  
NIDN. 0021087301



Mengetahui

Ketua Program Studi Teknik Mesin



Dr. Akhmad Zidni Hudaya ST,M.Eng  
NIDN. 0021087301



## PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dwi Muhindarto  
NIM : 201754003  
Tempat & Tanggal Lahir : Pati, 8 Mei 1995  
Judul Skripsi/Tugas Akhir\* : Analisa Pengaruh Waktu Dan Putaran Pada Mesin Sangrai Kacang Tanah Terhadap Hasil Sangrai

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa penulisan Skripsi/Tugas Akhir\* ini berdasarkan hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari saya sendiri, baik untuk naskah laporan maupun kegiatan lain yang tercantum sebagai bagian dari Skripsi ini. Seluruh ide, pendapat, atau materi dari sumber lain telah dikutip dalam Skripsi dengan cara penulisan referensi yang sesuai.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar dan sanksi lain sesuai dengan peraturan yang berlaku di Universitas Muria Kudus.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar tanpa paksaan dari pihak manapun.

Kudus, 22 Agustus 2023

Yang memberi pernyataan,



Dwi Muhindarto  
NIM. 201754003

# **ANALISA PENGARUH WAKTU DAN PUTARAN PADA MESIN SANGRAI KACANG TANAH TERHADAP HASIL SANGRAI**

Nama mahasiswa : Dwi Muhindarto  
NIM : 201754003  
Pembimbing : Dr. Akhmad Zidni Hudaya, S.T., M.Eng  
Qomaruddin, S.T, M.T

## **RINGKASAN**

Sangrai merupakan teknik menggoreng tanpa menggunakan minyak, melainkan menggunakan tabung yang dipanaskan dari sumber panas kompor elpiji. Kacang tanah merupakan tanaman polong-polongan serta menjadi kacang-kacangan kedua terpenting setelah kedelai di Indonesia. Kacang tanah salah satu tanaman tropis yang tumbuh memiliki tinggi 300 sampai 500 mm dan mengeluarkan daun yang kecil.

Tujuan penelitian adalah mengetahui berapa suhu penyangraian kacang tanah untuk mendapatkan hasil sangrai yang baik, mengetahui berapa putaran mesin (Rpm) untuk menggerakkan tabung sangrai.

Metode yang digunakan dengan melalui tahapan, yang pertama mempersiapkan alat dan bahan, lalu yang kedua yaitu menguji alat, kemudian setelah tahap pengujian dilanjutkan pengambilan data, berapa putaran mesinya, bagaimana putaran pengaduk, kemudian melakukan analisa data, setelah analisa data selesai, lalu dilanjutkan penulisan kesimpulan dan saran, setelah itu maka selesai.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kecepatan putaran pada mesin sangrai dapat mempengaruhi penurunan kadar air pada kacang. Sedangkan kenaikan variabel waktu dan temperatur memberikan pengaruh terhadap penurunan kadar air kacang. Pada pengeringan kacang didapatkan hasil sangrai yang optimal dengan kecepatan pada drum 60 rpm, dengan temperatur suhu 63,6°C dan waktu pengeringan 30 menit menghasilkan kadar air 12,0 %.

Kata kunci : Sangrai, Kompor Elpiji, Kacang Tanah, Mesin Sangrai (Rpm)

## **ANALYSIS OF THE INFLUENCE OF TEMPERATURE AND SPIN ON PEANUT ROASTERING MACHINE ON ROYALED RESULTS**

### **ABSTRAC**

*Roasting is a frying technique without using oil, but using a tube that is heated from a heat source from an LPG stove. Peanuts are legumes and are the second most important legume after soybeans in Indonesia. Peanut is a tropical plant that grows 300 to 500 mm high and produces small leaves.*

*The aim of the study was to find out what the roasting temperature of the peanuts was to get good roasting results, to find out how many engine revolutions (Rpm) to drive the roaster tube.*

*The method used is to go through the stages, the first is preparing the tools and materials, then the second is testing the tool, then after the testing stage it is continued with data collection, how many rotations is the engine, how is the mixer rotation, then performs data analysis, after data analysis is complete, then continues writing conclusions and suggestions, after that it's done.*

*The results showed that the rotational speed of the sangria machine can affect the decrease in the water content of the peanuts. While the increase in time and temperature variables had an effect on decreasing the moisture content of the peanuts. In drying the cannag, optimal roasting results were obtained at a drum speed of 60 rpm, with a temperature of 63.6 °C and a drying time of 30 minutes resulting in a moisture content of 12.0%.*

*Keyword : Roasted, LPG Stove, Peanut, Roasted Machine (Rpm)*

## DAFTAR ISI

|   |            |
|---|------------|
| <b>LAPORAN SKRIPSI .....</b>            | <b>1</b>   |
| <b>HALAMAN PERSETUJUAN.....</b>         | <b>ii</b>  |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>          | <b>iii</b> |
| <b>PERNYATAAN KEASLIAN.....</b>         | <b>iv</b>  |
| <b>RINGKASAN .....</b>                  | <b>v</b>   |
| <b>ABSTRAC .....</b>                    | <b>vi</b>  |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                  | <b>vii</b> |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>               | <b>ix</b>  |
| <b>DAFTAR TABEL.....</b>                | <b>x</b>   |
| <b>BAB I .....</b>                      | <b>1</b>   |
| <b>PENDAHULUAN.....</b>                 | <b>1</b>   |
| 1.1    Latar Belakang .....             | 1          |
| 1.2    Rumusan Masalah.....             | 2          |
| 1.3    Batas Masalah.....               | 2          |
| 1.4    Tujuan .....                     | 3          |
| 1.5    Manfaat .....                    | 3          |
| <b>BAB II .....</b>                     | <b>4</b>   |
| <b>TINAJAUAN PUSTAKA .....</b>          | <b>4</b>   |
| 2.1    Penelitian Terkait .....         | 4          |
| 2.2    Mesin Sangrai Kacang Tanah ..... | 8          |
| 2.3    Kacang Tanah.....                | 8          |
| 2.4    Pengeringan Kacang .....         | 10         |
| 2.6    Kajian Pustaka.....              | 12         |
| <b>BAB III .....</b>                    | <b>14</b>  |
| <b>METODE PENELITIAN .....</b>          | <b>14</b>  |
| 3.1    Metode Penelitian .....          | 14         |
| 3.2    Jenis Penelitian .....           | 14         |
| 3.3    Tempat dan waktu penelitian..... | 14         |

|                     |                                |           |
|---------------------|--------------------------------|-----------|
| <b>3.4</b>          | <b>Diagram Penelitian.....</b> | <b>15</b> |
| <b>BAB V.....</b>   |                                | <b>33</b> |
| <b>PENUTUP.....</b> |                                | <b>33</b> |
| <b>5.1</b>          | <b>Kesimpulan .....</b>        | <b>33</b> |
| <b>5.2</b>          | <b>Saran.....</b>              | <b>34</b> |
| <b>A.</b>           | <b>JADWAL KEGIATAN.....</b>    | <b>37</b> |



## **DAFTAR GAMBAR**

|  |    |
|--|----|
| Gambar 3.1. Grain Moisture Meter GMK-303RS .....   | 14 |
| Gambar 4. 1 Kecepatan Terhadap Kadar Air Pada Waktu 20 Menit.....                                      | 24 |
| Gambar 4. 2 Kecepatan Terhadap Kadar Air Pada Waktu 30 Menit .....                                     | 25 |
| Gambar 4. 3 Pengaruh Kecepatan Terhadap Kadar Air Pada Waktu 40 Menit .....                            | 25 |
| Gambar 4. 4 Kecepatan Putaran Terhadap Kadar Air Pada Waktu 20, 30 dan 40 Menit..                      | 26 |
| Gambar 4. 5 Pengaruh Waktu Pengujian Terhadap Kadar Air Pada Putaran 50rpm .....                       | 27 |
| Gambar 4. 6 Pengaruh Waktu Pengujian Terhadap Kadar Air Pada Putaran 60rpm .....                       | 27 |
| Gambar 4. 7 Pengaruh Waktu Pengujian Terhadap Kadar Air Pada Putaran 70 rpm .....                      | 28 |
| Gambar 4. 8 Pengaruh Waktu Pengujian Terhadap Kadar Air Pada Putaran 50 rpm, 60<br>rpm dan 70 rpm..... | 28 |
| Gambar 4. 9 Kacang Sangrai dengan Suhu Tinggi.....   | 33 |

## **DAFTAR TABEL**

|   |    |
|---|----|
| Tabel 2. 2 Standar mutu fisik kacang tanah polong (gelondong) ..... | 9  |
| Tabel 3. 2.....   | 21 |
| Tabel 4. 2 Tabel Data .....   | 23 |



## **Daftar Lampiran**

|   |    |
|---|----|
| Lampiran 1 Dokumentasi Penelitian.....    | 38 |
| Lampiran 2 Buku Konsultasi .....          | 40 |
| Lampiran 3 Revisian Ujian Skripsi .....   | 43 |
| Lampiran 4 Lembar Pertanyaan Penguji..... | 44 |
| Lampiran 5 Turnitin Plagiasi .....        | 45 |
| Lampiran 6 Biodata Penulis.....           | 46 |