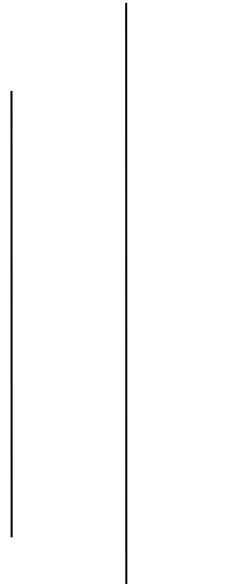


**BUKU PETUNJUK TEKNIS
PENGOPRASIAN
PNGAYAK TEPUNG**

OLEH:dedi Sumardi
TEKNISI LITKAYASA



**BALAI BESAR PENGEMBANGAN ALAT DAN MESIN
PERTANIAN SERPONG
2014**

JUKNIS PENGAYAK TEPUNG

CARA PENGGUNAAN (PENGOPRASIAN)

Dedi Sumardi

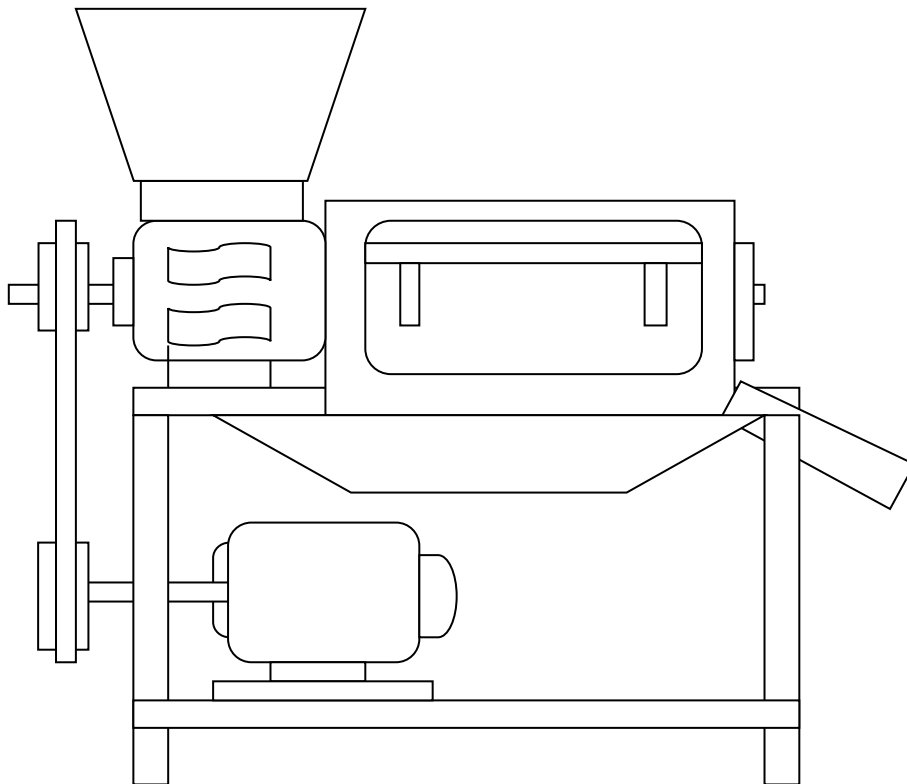
Pendahuluan

:

Dalam rangka meningkatkan hasil pertanian komoditi singkong, dimana petani biasa hasil panen singkong di jual berupa ubinya ,yang nilai jualnya rendah sehingga tidak bisa menutup modal bahkan bisa minus. Untuk itu di anjurkan penjualan hasil panennya di rubah menjadi hasil yang sudah di proses dahulu :misalnya : berupa tepung,atau berupa makanan sehingga dapat meningkatkan hasil yang jauh berlipat lipat.salah satu peningkatan hasil songkong ialah dengan memprosesnya dengan pembuatan tepung tapioka,dalam proses pembuatan tepung tapioka salah satu alatnya adalah pengayak tepung yang yang sesuai dengan permintaan pasar (mess 100).

Balai Besar Pengembangan Alat mesin Pertanian Serpong membuat alat pengayak tepung tapioka sederhana simpel dan pembuatan dan bahan nya yang mudah di dapat di peroleh di mana mana,dengan bahan setainlesstil 304 yang amam untuk makanan,bahan setainles yang di pakai seperti:Stainlesstill holo 40x40x 6000 mm ,plat stainlesstill 1200x2400x1.5 mm,puly A 5",Puly A 3",As stainlesstill Berdiameter 30 mm, saringan kasa stainlesstill Mees 100 mm,semua bahan stainlesstil memakai bahan yang untuk makanan (setainlesstil 304).

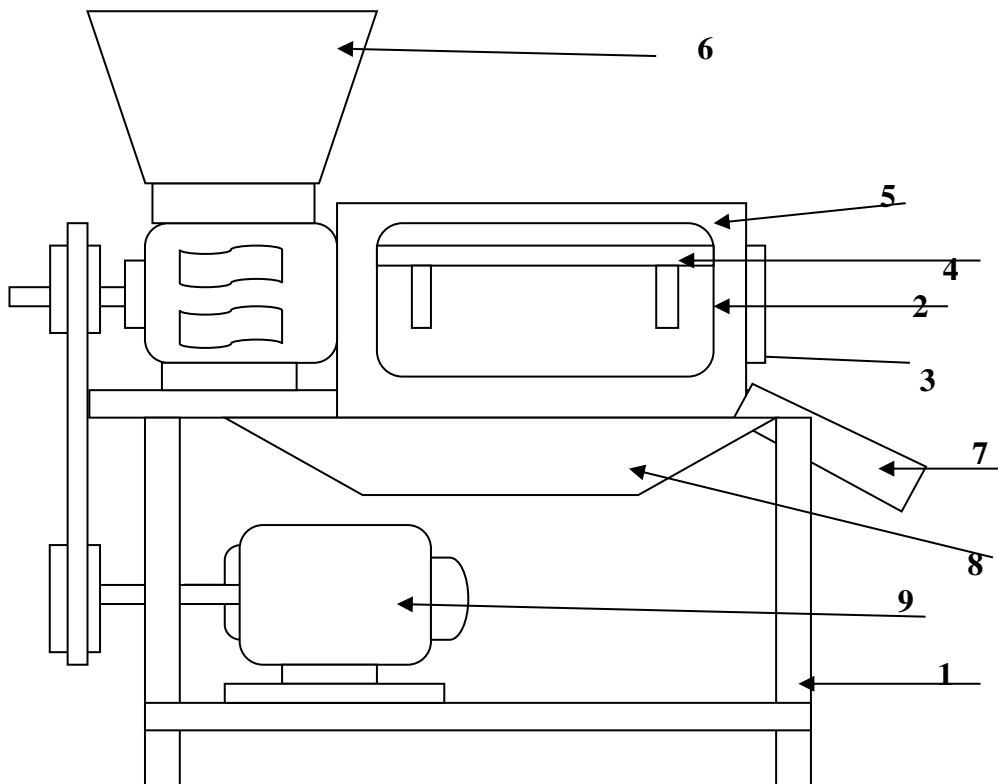
GAMBAR PENGAYAK TEPUNG PENEPUNG



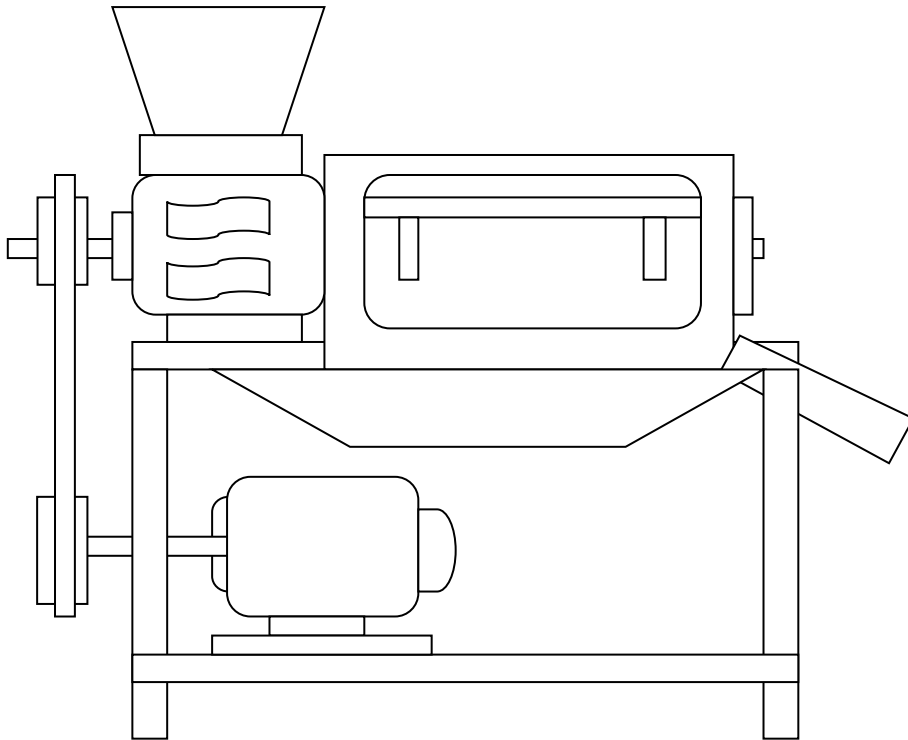
KOMPONEN ALAT PENGAYAK

Alat penepung terdiri dari komponen :

1. Kerangka utama
2. Selinder Pengayak
3. Auger pengarah
4. Sikat Berputar
5. Ruang pengayak
6. Hoper Pemasukan
7. Output hasil
8. Outputkasar
9. Dinamo



SEPEKIFIKASI ALAT PENEKUNG

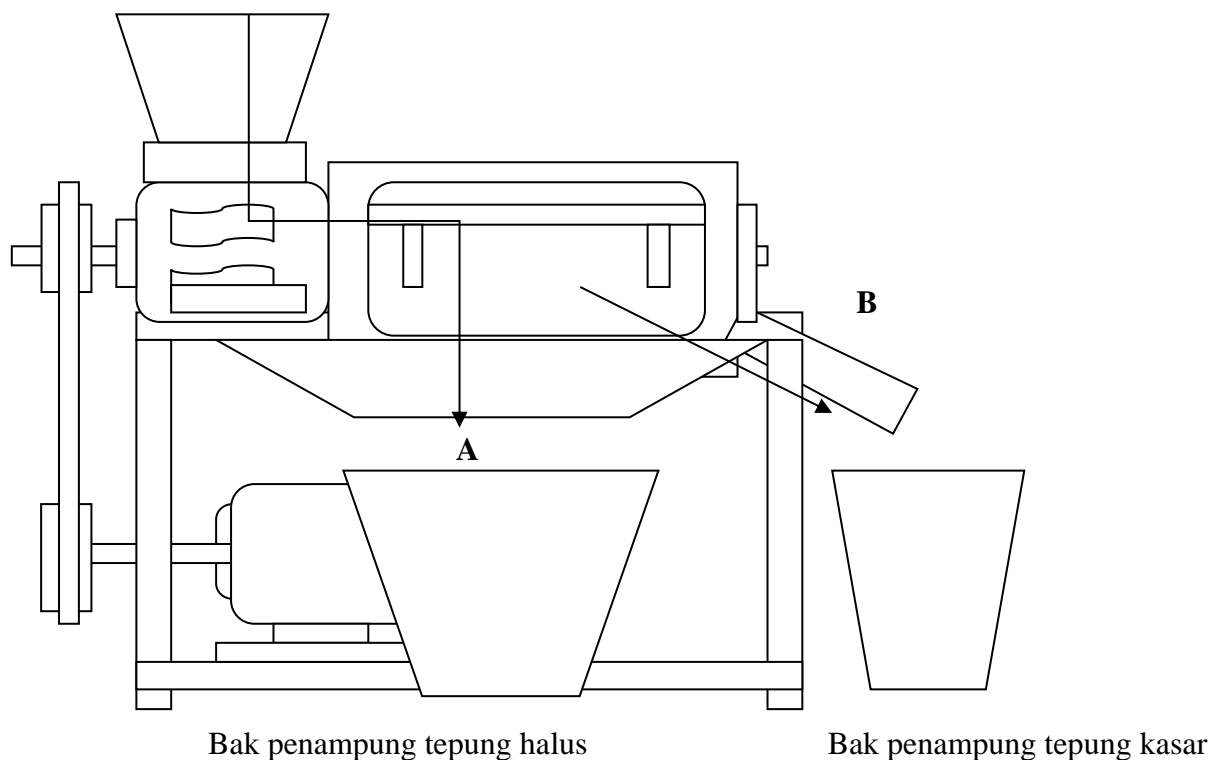


Model	: bm 002
Type	: Roller
Panjang	:1200 mm
Lebar	:600 mm
Tinggi	:115 mm
Berat	:39 kg
Kapasitas	:150-200 kg
Tranmisi	:V belt
Power	:Elektro motor 1 Pk
Bahan	:Stainlesstill 304
Mess	:100 mess
Rpm roller	:400 rpm

Cara menjalankan alat Penepung

1. Pertama kita mau oprasikan kencangkan semua baut baut
2. Beri pelumas pada bagian bagian yang bergerak
3. Cek bagian bagian komponen secara keseluruhan dan sesuaikan dengan bahan yang akan di ayak ,terutama mes pada saringan pengayak
4. Bersihkan dulu ruang pengayak terutama selinder saringan pengayak dari kotoran maupung benda benda lain selain bahan tepung
5. Tekan Stop Kontak Dalam keadaan ON
6. Biarkan alat berputar(jalan)selama 2-5menit
7. Masukkan bahan tepung yang mau di ayak kedalam hoper lalu stoper hoper di buka pelan pelan hingga kemampuan kapasitas ruang pengayak stabil.
8. Berikan penampung hasil di bawah output hasil ahir dan berikan penampung untuk bagian yang tidak ter ayak di bawah output di bagian sisi kiri luar.
9. Tepung hasil yang halus udah bisa di kemas sedangkan bagian tepung yang kasar bisa di kembalikan ke mesin penepung (diskmill)..

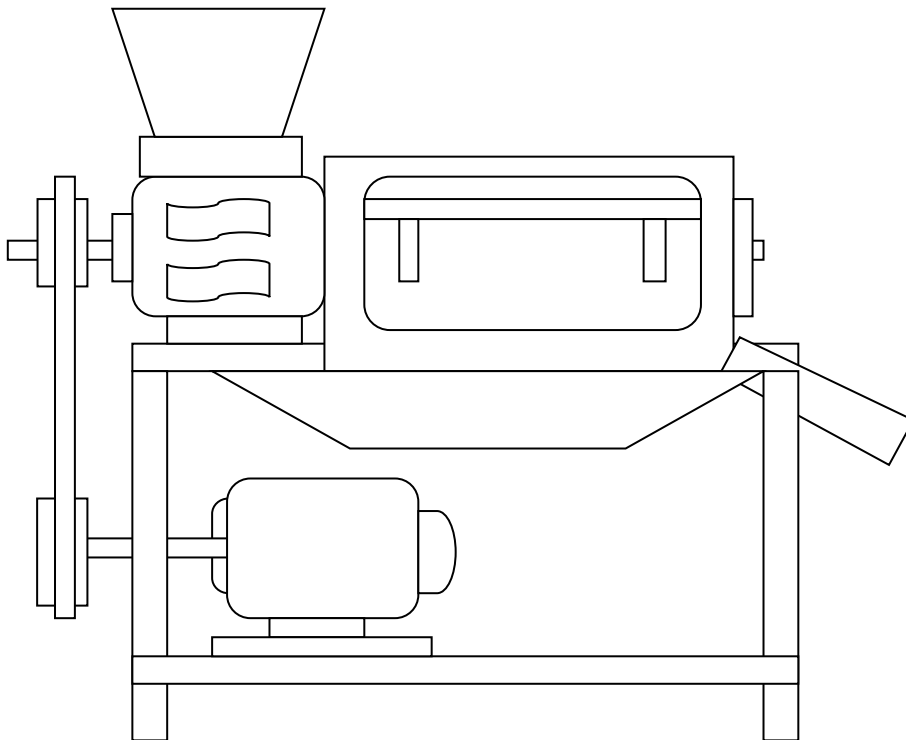
Alur Proses penepungan



CARA MEMATIKAN DAN PEMELIHARAAN ALAT

1. Pastikan bahan tepung yang di ayak habis di hopper maupun di ruang penepung dengan memperhatikan output sudah benar benar tepung tidak keluar lagi
2. Matikan stop kontak
3. Biarkan mesin dingin dahulu kira kira 15 menit.
4. Bersihkan bagian hopper dari tepung yang menempel hingga bersih
5. Bersihkan selinder saringan pengayak dari tepung yang menempel samasama dengan sikat sikat pengaduk dari tepung yang menempel bila perlu keluarkan dahulu selinder pengayak untuk di bersihkan.
6. Jang di cuci dengan air ,akan mengakibatkan kosleting.
7. Bersihkan alat dengan di semprot angin kompresor bila perlu.
8. Jang membersihkan ketika mesin masih jalan.
9. Cek bagian yang berputar dan beri paslin /oli apabila mesin m
10. Ssimpan Mesin di dalam ruangan Agar terhindar dari hujan dan sinar matahari langsung.

Dalam mengoprasikan alat pengayak tepung ini operator di sarankan memakai kelengkapan keselamatan kerja seperti memakai bajupelindung debu,masker penutup mulut dan hidung.di usahakan pengoprasiaannya di dalam gedung yang anginnya tidak berhembus kencang karena dapat mempengaruhi hasil dari segi kebersihan dan kapasitas alat.day listrik yang di pakai untuk menjalankan mesin pengayak tepung model ini di perlukan daya listrik sebesar 90 watt.



KEUNGGULAN

- a. Penampilan lebih menarik
- b. Dimensi sangat simpel dan kecil di banding dengan pengayak lainnya.
- c. Kapasitas lebih besar
- d. Waktu yang di perlukan dalam proses pengayakan relatip lebih singkat.
- e. Lebih bersih dan higienis karena semua bahan terbuat dari bahab stainlessstill 304 yang khusus aman buat makanan.

KELEMAHAN

- a. Kapasitas hopper kurang besar
- b. harus tempat yang mempunyai daya listrik minimum 900 watt.

SARAN

di buat lebih menarik dan lebih besar.

Demikian urutan cara pemakaian alat pengayak tepungini, apabila ada kesulitan agar menghubungi /kontak pembuat

.BALAI BESAR PENGEMBANGAN ALAT MESIN PERTANIAN SERPONG.