

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
 BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan.....	3
D. Manfaat	3
E. Teknik Pengumpulan Data	4
 BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pengertian Keong Mas	5
1. Kandungan Keong Mas	6
2. Manfaat Keong Mas	7
B. Perancangan	8
C. Prinsip Kerja Mesin.....	9
D. Komponen Mesin	11
1. Hopper	11
2. Tabung mesin penggiling daging	11

3. Saringan.....	12
4. Pisau	12
5. Motor Listrik	13
6. Sabuk.....	18
7. Puli.....	19
8. Pasak.....	21
9. Poros.....	21
10. Diagram Alir	24

BAB III. PEMBAHASAN

A. Perencanaan Kapasitas Tabung.....	25
1. Perancangan Tabung Penepung	25
2. Perancangan Pisau Penepung	26
3. Perancangan Poros Horizontal	26
B. Perhitungan Daya Motor	28
C. Perancangan Corong	33
1. Corong Masukan Penepung	33
2. LeherMasuk.....	35
D. Perancangan Sistem Transmisi(Puli dan Sabuk)	36
1. Sabuk.....	36
2. Transmisi Pully	39
E. Poros	40
F. Perancangan Pasak.....	

BAB IV. PEMBUATAN DAN HASIL UJI COBA

A. Metode Proses Pembentukan (Manufacturing	48
1. Rangka Mesin.....	48
2. Pembuatan Tabung.....	50
3. Saringan.....	52
4. Langkah kerja pembuatan leher	53
5. Langkah kerja pembuatan corong	54
6. Pembuatan Poros dan Pisau	57
7. Penggabungan Komponen.....	61
B. Uji Kerja.....	62
1. Analisa Uji Fungsi.....	63
2. Pengujian Terhadap Kapasitas	63
3. Pembahasan.....	64

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	66
B. Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN	