

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Dari hasil perhitungan motor listrik, poros, pasak, sabuk, pully, jenis bantalan, dan lainnnya yang berkaitan dengan perancangan dapat disimpulkan sebagai berikut.
 - a. Rangka : Profil L Ukuran 40 x 40 mm
 - b. Tabung : Pelat Besi bulat Ukuran : P = 450, $\phi = 160$ mm, T = 4 mm
 - c. Saringan: Stainless Steel Lubang : p = 450, L = 160, $\phi = 3$ mm
 - d. Pisau : Per Daun Mobil L 300: T = 7 mm`
 - e. Poros : Poros I = $\phi 25$ mm, Poros II = $\phi 30$ mm, Poros III = $\phi 25$ mm
 - f. Puli : Puli 3 inch ke Motor listrik dan Puli 5 inch ke Poros
 - g. Sabuk : V-belt tipe A-42
 - h. Motor Listrik : 1400 rpm, 1 HP
2. Dari hasil uji coba kerja, tidak tercapai daging dalam bentuk tepung seperti yang diharapkan hanya berupa daging dengan potongan – potongan kecil dan dari hasil perhitungan untuk kapasitas adalah 2,6 kg/jam.

B. Saran

Proses penyempurnaan sangat diperlukan untuk meningkatkan efisiensi, usulan perbaikan pada mesin ini antara lain:

1. Perlunya tambahan alat penepung pada mesin misalnya menambah penggiling guna mencapai hasil yang diharapkan. Sebab dari hasil pengujian diatas daging hanya berupa potongan – potongan kecil.
2. Untuk melihat pengujian pada alat penepung/pemotongan, dapat melobangi tabung dengan ukuran tertentu dan menutupnya dengan bahan yang transparan. Agar dapat terlihat fungsi pisau benar melakukan pemotongan atau tidak.
3. Untuk pisau dengan pertimbangan hasil pengujian yang disarankan, bisa dengan mengubah bentuknya agar daging keong benar-benar dapat menjadi lebih halus
4. Pada tiap kaki rangka mesin dapat diberikan roda untuk mengurangi besarnya getaran yang ditimbulkan oleh proses penggilingan dan mempermudah proses perpindahan mesin dari satu tempat ke tempat lainnya.
5. Untuk peternak bebek/itik untuk memperhatikan hal hal berikut ini:
 - a. Cara merebus keong mas adalah air di panaskan terlebih dahulu hingga mendidih , setelah air mendidih baru masuk-kan keong selama 20 – 30 menit dalam air mendidih.
 - b. Selanjutnya dikeringkan dengan sinar matahari sampai kering selama dua hari atau bisa juga menggunakan oven dengan suhu dengan suhu 75-80°C selama 24 jam. Pengeringan sudah cukup bila daging dapat dipatahkan dengan tangan.