



**PERANCANGAN DAN PEMBUATAN ALAT PENGUPAS
DAGING BUAH JARAK
(BAGIAN STATIS)**

LAPORAN PROYEK AKHIR

diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya
Program Diploma III Teknik Mesin Jurusan Teknik Mesin
Fakultas Teknik
Universitas Jember

Oleh

M. Fajar Ghozali
061903101060

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TEKNIK
JURUSAN TEKNIK MESIN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS JEMBER
2010**

PERSEMBAHAN

Laporan Proyek Akhir ini dibuat sebagai perwujudan rasa terima kasih kepada:

1. Allah SWT atas segala berkah rahmat dan rizki-Nya, serta kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW;
2. Ayahanda M. Ma'shum dan Ibunda Siswati yang senantiasa memberi do'a, dukungan, kepercayaan, dan memberikan motivasi serta kasih sayang dan pengorbanan selama ini;
3. Adik-adikku Rozi, Iiz dan Fifi yang telah memberikan motivasi serta kasih sayang dan pengorbanan selama ini;
4. Seluruh anggota keluarga, saudara yang selalu mendoakan hingga terselesaikannya proyek akhir ini;
5. Guru-guruku dari TK sampai PerguruanTinggi, terima kasih atas semua ilmu yang telah diberikan;
6. Almamater yang aku cintai dan banggakan Fakultas Teknik Universitas Jember;
7. Teman Seperjuangan, Gadang, R-1, Siteng, Nopex's, Dani, Pepeng, Gambreng, Adit, Otong, Bondet, Gobet's, Asep, Toni yang selalu membantu dalam segala hal;
8. Rekan-rekan di Jurusan Teknik Mesin terutama D III angkatan 2006 (unthax-unthux), yang telah memberikan motivasi, dukungan dan doa'anya, makasih bro.... "**Solidarity Forever**".

MOTTO

“Untuk mencapai kesuksesan, kita jangan hanya bertindak, tapi juga perlu bermimpi, jangan hanya berencana, tapi juga perlu untuk percaya. (To accomplish great things, we must not only act, but also dream; not only plan, but also believe).”
(Anatole France)

*Berusahalah untuk tidak menjadi manusia yang berhasil tapi
berusahalah menjadi manusia yang berguna.*

(Einstein)

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : M. Fajar Ghozali

NIM : 061903101060

Dengan ini saya menyatakan bahwa proyek akhir dengan judul: "*Perancangan dan Pembuatan Mesin Pengupas Daging Buah Jarak (Bagian Statis)*" adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali jika didalam pengutipan substansi disebutkan sumbernya, dan belum pernah diajukan pada instansi manapun. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanggung jawab tanpa ada unsur pemaksaan serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, Juli 2010

Yang menyatakan,

M. Fajar Ghozali
061903101060

LAPORAN PROYEK AKHIR

PERANCANGAN DAN PEMBUATAN ALAT PENGUPAS DAGING BUAH JARAK (BAGIAN STATIS)

Oleh

**M. Fajar Ghozali
061903101060**

Pembimbing

Dosen pembimbing I : Mahros Darsin, S.T., M.sc.

Dosen pembimbing II : Robertus Sidhartawan, S.T., M.T.

PENGESAHAN PROYEK AKHIR

Laporan Proyek Akhir ini yang berjudul “*Perancangan dan Pembuatan Mesin Pengupas Daging Buah Jarak (Bagian Statis)*” telah diuji dan disahkan oleh Fakultas Teknik Universitas Jember pada:

Hari : Senin

Tanggal : 28 Juni 2010

Tempat : R. Sidang Fakultas Teknik Universitas Jember

Pembimbing

Pembimbing I,

Pembimbing II,

Mahros Darsin, ST., M.Sc.
NIP. 19700322 199501 1 001

Robertus Sidhartawan, S.T., M.T
NIP. 19700310 199702 1 001

Pengaji

Pengaji I,

Pengaji II,

Ir. FX. Kristianta, M.Eng
NIP.19650120 200112 1 001

Hari Arbiantara, S.T., M.T
NIP. 19670924 199412 1 001

Mengesahkan

Dekan Fakultas Teknik,

Ir. Widyono Hadi, MT.
NIP. 19610414 198902 1 001

RINGKASAN

Perancangan dan Pembuatan Alat Pengupas Daging Buah Jarak (Bagian Statis) / *Design and Manufacture of Fruit Jatropha Curca Peeler (Static Part)*, M. Fajar Ghozali, 061903101060; 2010: 67 Halaman; Jurusan Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Jember.

Perancangan dan pembuatan alat pengupas daging buah jarak ini mempunyai berbagai tujuan yang diharapkan dalam penirisan minyak, diantaranya mempermudah dan mempersingkat waktu pada proses pengupasan daging buah jarak serta meningkatkan tingkat kebersihan biji jarak yang selanjutnya dijadikan minyak.

Prinsip kerja alat pengupas ini adalah, buah jarak yang telah dikukus langsung dimasukkan ke dalam alat pengupas melalui hopper yang selanjutnya menuju pada rotor bergerigi yang berputar. Dikarenakan adanya gesekan dan tekanan antara gerigi dan buah jarak maka daging buah jarak akan terkelupas dan kemudian buah jarak yang sudah terkelupas akan keluar menuju tempat penampungan melalui saluran keluaran.

Rangka mesin pengupas daging buah jarak berukuran dengan panjang 576 mm, lebar 445 mm dan tinggi 470 mm. Bahan rangka menggunakan bahan baja St-37 profil siku sama kaki dengan ukuran 40 x 40 x 3 mm. Pengelasan pada rangka menggunakan elektroda jenis AWS E 6013 diameter 2,6 mm. Elektroda jenis ini digunakan untuk semua pengelasan. Baut dan mur menggunakan jenis ulir metris kasar M12 dengan bahan baut dan mur adalah baja liat dengan baja karbon 0,2%C.

Setelah dilakukan pengujian masih terdapat hal-hal yang perlu di sempurnakan antara lain, pada proses pengupasan buah jarak yang akan dimasukkan kehopper hanya bisa 5 buah saja sehingga kapasitas mesin tidak sesuai yang direncanakan, hal itu disebabkan terlalu sempitnya jarak antar gerigi pada rotor putar dan rotor tetap, buah jarak yang akan dikupas sebaiknya dijemur terlebih dahulu agar memudahkan saat dikupas dan tidak ada tempat untuk memisahkan antara biji jarak dan kulitnya setelah proses pengupasan sehingga harus dipisahkan secara manual yang membutuhkan waktu cukup lama.

PRAKATA

Alhamdulillah, ucapan syukur yang tak terhingga penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan Laporan Proyek Akhir dengan judul “*Perancangan dan Pembuatan Mesin Pengupas Daging Buah Jarak (Bagian Statis)*”.

Penyusunan Proyek Akhir ini tidak dapat terlepas dari bimbingan, arahan, semangat dan motivasi dari pihak lain dengan kerendahan hati, penulis mengucapkan rasa terima kasih sedalam-dalamnya kepada semua pihak yang telah membantu kelancaran dalam penulisan laporan proyek akhir ini, antara lain kepada:

1. Bapak Ir. Widyono Hadi, M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Jember.
2. Bapak Ir. Digdo Listyadi S, M.Sc. selaku Ketua Jurusan Teknik Mesin Universitas Jember.
3. Bapak Hari Arbiantara B, S.T., M.T. selaku Ketua Tim Proyek Akhir DIII Teknik Mesin Universitas Jember.
4. Bapak Mahros Darsin, S.T., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing I dalam penulisan Proyek Akhir ini.
5. Bapak Robertus Sidhartawan, S.T., M.T. selaku Dosen Pembimbing II dalam penulisan proyek akhir ini.
6. Dosen-dosen Jurusan Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Jember yang juga telah membantu dalam proses penyelesaian laporan akhir ini.
7. Para teknisi Jurusan Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Jember yang telah membantu dalam proses penyelesaian laporan akhir ini.
8. Bagus Priagung Wicaksono sebagai rekan kerja dalam proyek akhir ini.
9. Semua teman-teman **Unthax-Unthux** DIII Teknik Mesin angkatan 2006 Universitas Jember yang telah membantu sejak awal perkuliahan sampai penulisan proyek akhir ini.
10. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu-persatu.

Penulis telah berusaha maksimal untuk kesempurnaan laporan ini, namun penulis masih terbuka terhadap kritik dan saran. Oleh karena itu segala kritik dan saran sangat diperlukan dari semua pihak demi kesempurnaan Proyek Akhir ini. Akhir kata penulis berharap semoga Proyek Akhir ini dapat bermanfaat.

Amien ya Robbal Alamien.

Jember, Juli 2010

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSEMPAHAN	iii
HALAMAN MOTTO.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN.....	v
HALAMAN PEMBIMBINGAN.....	vi
HALAMAN PENGESAHAN.....	vii
PRAKATA	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	2
1.3 Batasan Masalah	2
1.4 Tujuan dan Manfaat	3
1.5 Sistematika Penulisan	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Jarak	5
2.2 Alat Pengupas Daging Buah Jarak	8
2.3 Proses Perancangan Rangka	9
2.4 Perancangan Kolom.....	12
2.5 Pemilihan Bahan Kolom	13
2.6 Perancangan Pengelasan.....	14
2.7 Pemilihan Baut Dan Mur	18
2.8 Proses Manufaktur	22
2.8.1 Pengukuran	22
2.8.2 Penggoresan	22
2.8.3 Penitik	22

2.8.4 Gergaji Tangan	22
2.9 Proses Permesinan	23
2.9.1 Pengeboran.....	23
2.9.2 Penggerindaan.....	24
BAB 3. METODOLOGI.....	25
3.1 Alat dan Bahan.....	25
3.1.1 Alat.....	25
3.1.2 Bahan	25
3.2 Waktu dan Tempat	25
3.2.1 Waktu	25
3.2.2 Tempat.....	25
3.4 Metode Pelaksanaan	26
3.4.1 Pencarian Data	26
3.4.2 Perancangan dan Perencanaan	26
3.4.3 Prinsip Kerja Alat.....	26
3.4.4 Proses Manufaktur	26
3.4.5 Proses Perakitan	27
3.4.6 Pengujian Alat.....	27
3.4.7 Penyempurnaan Alat	28
3.4.8 Pembuatan Laporan.....	28
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
4.1 Hasil Perancangan dan Pembuatan Alat	30
4.2 Analisa Hasil Perencanaan dan Perhitungan	31
4.3 Hasil Perancangan Kolom.....	32
4.4 Hasil Perancangan Las	32
4.5 Hasil Perancangan Baut dan Mur	32
4.6 Hasil Manufaktur	33
4.6.1 Pemotongan.....	33
4.6.2 Pengeboran.....	33
4.6.3 Pengelasan.....	34

4.6.4 Perakitan.....	34
4.7 Hasil Pengujian Rangka dan Pembahasan.....	35
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	36
5.1 Kesimpulan	36
5.2 Saran.....	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	
A. LAMPIRAN PERHITUNGAN.....	38
B. LAMPIRAN TABEL	65
C. LAMPIRAN GAMBAR.....	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tanaman jarak	6
Gambar 2.3 Analisis Gaya Batang Beban Terpusat.....	9
Gambar 2.4 Potongan I Bidang Geser.....	10
Gambar 2.5 Potongan II Bidang Geser	10
Gambar 2.6 Potongan I Bidang Momen	11
Gambar 2.7 Potongan II Bidang Momen	11
Gambar 2.8 Diagram Bidang geser dan Bidang momen.....	12
Gambar 2.9 Bentuk Penampang Rangka	13
Gambar 2.10 Bentuk Penampang lasan	16
Gambar 2.11 Profil Ulir Pengikat	18
Gambar 2.12 Jenis-Jenis Jalur Ulir	19
Gambar 2.13 Ulir Kanan dan Ulir Kiri	19
Gambar 2.14 Ulir Standart	19
Gambar 2.15 Jenis-Jenis Baut Pengikat	20
Gambar 3.1 <i>Flow Chart.</i> Perancangan dan Pembuatan Mesin Pengupas Daging Buah Jarak.....	30
Gambar 4.1 Mesin Pengupas Daging Buah Jarak (Tiga Dimensi)	31
Gambar 4.3 Rangka Mesin Pengupas Daging Buah Jarak Pagar.....	32