

Kode / Nama Rumpun Ilmu : 431 / Teknik Mesin
Bidang Fokus : Kemandirian Pangan

**LAPORAN AKHIR PENELITIAN
TERAPAN UNGGULAN PERGURUAN TINGGI
DANA DIPA POLITEKNIK NEGERI PADANG
TAHUN 2018**



**RANCANG BANGUN MESIN PENUMBUK DAGING SISTEM VERTIKAL UNTUK
KULINER RENDANG SUIR**

TIM PELAKSANA :

Drs. Mulyadi, ST., MT NIDN .	(Ketua Pelaksana) (0006076405)
Dr. Junaidi, ST, MP NIDN.	(Anggota Pelaksana 1) (0021066607)
Bukhari,ST, MT NIDN.	(Anggota Pelaksana 2) (0031125927)

Dibiayai oleh:

*Dana DIPA POLITEKNIK NEGERI PADANG
Sesuai dengan Surat Perjanjian Penugasan Pelaksanaan Penelitian
Nomor: 218/PL9.1.4/LT/2018, tanggal 9 Juli 2018*

**POLITEKNIK NEGERI PADANG
DESEMBER 2018**

HALAMAN PENGESAHAN PENELITIAN TERAPAN UNGGULAN PERGURUAN TINGGI

Judul Penelitian : *Rancang bangun Mesin Penumbuk Daging Sistem Vertikal untuk Kuliner Rendang Suir*

Kode>Nama Rumpun Ilmu : 431 / Teknik Mesin

Bidang Unggulan PT : Ekonomi Kreatif/Industri Kreatif

Topik Unggulan : Proses Produksi UKM

Bidang Unggulan Jurusan : Teknologi Tepat Guna Alsintan

Ketua Peneliti :

a. Nama Lengkap : Drs. Mulyadi, ST., MT

b. NIDN : 0006076405

c. Jabatan Fungsional : Lektor Kepala

d. Program Studi : Teknik Mesin Politeknik Negeri Padang

e. Nomor HP : 085263322648

f. Alamat Surel (E-mail) : mulyadi_maryu@yahoo.co.id

Anggota Peneliti (1)

a. Nama Lengkap : Dr. Junaidi, ST, MP

b. NIDN : 0021066607

c. Perguruan Tinggi : Politeknik Negeri Padang

Anggota Peneliti (2)

a. Nama Lengkap : Bukhari, ST., MT

b. NIDN : 0031125927

c. Perguruan Tinggi : Politeknik Negeri Padang

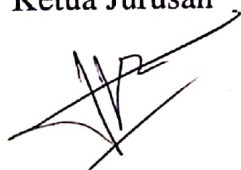
Lama Penelitian Keseluruhan : 1 tahun

Biaya Penelitian Keseluruhan : Rp. 15.000.000

Biaya Tahun Berjalan :

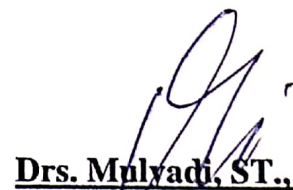
- diusulkan ke dana internal PT Rp. 15.000.000
- dana institusi lain Rp. 0
- inkind sebutkan

Mengetahui,
Ketua Jurusan



DR. Junaidi, ST., MP
NIP. 19660621 199203 1 005

Padang, 3 Desember 2018
Ketua Peneliti,



Drs. Mulyadi, ST., MT
NIP. 19640706 198903 1 003

Mengetahui,
Ka. P3M
Politeknik Negeri Padang



Revalin Herdianto, PhD
NIP. 197307161995121001



ABSTRAK

Kekayaan budaya etnik di Indonesia bersumber dari berbagai suku, salah satunya adalah kuliner tradisional Indonesia khususnya rendang Padang yang merupakan jenis kuliner etnik khas budaya Minangkabau Sumatera Barat. Pada tahun 2011, rendang dinobatkan sebagai hidangan peringkat pertama dalam daftar 50 hidangan terlezat dunia, yang digelar oleh CNN Internasional. .

Tujuan dari penelitian ini yang perlu dicapai adalah (1) merancang mesin penumbuk daging rendang sistem vertikal, (2) melakukan pembuatan mesin penumbuk daging rendang sistem vertikal, (3) melakukan pengujian terhadap kinerja mesin.

Dari hasil rancangan mesin didapatkan kapasitas mesin 30 kg/jam. Mesin berukuran tinggi 80 cm x lebar 60 cm x panjang 80 cm terdiri beberapa bagian utama yaitu, bagian penumbuk yang terdiri dari batang penumbuk $\varnothing$ 3 cm dan panjang 30 cm, bus pengarah dengan $\varnothing$ 5 cm panjang 10 cm. Bagian kopling yang terdiri dari kopling jantan berukuran $\varnothing$ 10 cm x 7,5 cm, kopling betina berukuran $\varnothing$ 10 cm x 5 cm. Selanjutnya bagian rangka berukuran panjang 55 cm x lebar 35 cm x tinggi 68 cm. Dari hasil pengujian didapatkan hasil tumbukan mengeluarkan serat-serat yang memudahkan untuk dipisahkan / disuir. Dari hasil pengujian dengan 5 kali tumbukan turun naik dapat memipihkan daging rendang.

Keyword : Palu penumbuk, rendang suir, kopling gesek.

**LAPORAN AKHIR
PENELITIAN TERAPAN UNGGULAN PERGURUAN TINGGI**



**FAKTOR PENENTU PENINGKATAN SKALA USAHA MIKRO,
KECIL, DAN MENENGAH (UMKM)
DI KOTA PADANG**

Dibiayai Oleh :

**Dana DIPA Politeknik Negeri Padang
Sesuai Dengan Surat Perjanjian Penugasan Pelaksanaan Penelitian
Nomor : 231/P/19.1.4/LT/2018, Tanggal 9 Juli 2018**

TIM PENGUSUL :

**KETUA : IKA YUANITA, SE, MM
NIDN : 0004128262
ANGGOTA 1 : NURHAYATI, SE, MM
NIDN : 0004057706
ANGGOTA 2 : EVA YOYET, SE, M.Si
NIDN : 6911086109**

**JURUSAN ADMINISTRASI NIAGA
POLITEKNIK NEGERI PADANG
PADANG, DESEMBER 2018**