

ABSTRAK

Gepuk merupakan olahan daging sapi yang kaya akan rempah-rempah dan rasa yang gurih serta sedikit manis dan digoreng dengan sedikit minyak. Proses pembuatannya yaitu daging dipukul berulang kali hingga teksturnya lunak dan kemudian digoreng hingga kecoklatan. Namun, proses menggoreng akan menghasilkan hilang/berkurangnya nutrisi pada daging serta waktu penyimpanan yang tidak lama. Oleh karena itu, dibuatlah sebuah solusi dengan membuat mesin pengering untuk olahan daging gepuk. Mesin pengering tipe *tray rotary* adalah sebuah mekanisme untuk mengolah daging dengan cara dikeringkan. Olahan akan diletakkan diatas rak dan rak akan diputar sesuai sumbu poros sehingga panas yang dihasilkan akan lebih merata. Pada penelitian ini, dirancang mesin pengering tipe *tray rotary* dengan kapasitas pengeringan mencapai 5 kg/proses. Untuk mendapatkan kapasitas 5 kg/proses, maka rak dibuat dari material AISI 304 dengan ukuran 400 x 250 x 100 x 1,2 mm. Supaya dapat menopang kapasitas daging 5 kg/proses, maka dibutuhkan kerangka yang kuat dengan menggunakan profil *hollow* 30x30x2,5 mm dengan menggunakan material JIS G 4333 STK400.

Kata kunci : daging sapi, gepuk, rak berputar, pengeringan.

ABSTRACT

Gepuk is a processed beef which is rich in spices and savory taste and slightly sweet and fried in a little oil. The process of making the meat is beaten repeatedly until the texture is soft and then fried until browned. However, the frying process will result in loss / reduction of nutrients in meat and a short storage time. Therefore, a solution is made by making a drying machine for processed meat flakes. Tray rotary type drying machine is a mechanism for processing meat by drying it. Processed will be placed on a shelf and the rack will be rotated according to the axis of the shaft so that the heat generated will be more evenly distributed. In this study, a rotary tray type drying machine was designed with a drying capacity of up to 5 kg / process. To get a capacity of 5 kg / process, the rack is made of AISI 304 material with a size of 400 x 250 x 100 x 1.2 mm. In order to support the capacity of 5 kg of meat / process, a strong framework is required using a hollow profile of 30x30x2.5 mm using JIS G 4333 STK400 of material.

Keywords : beef, gepuk, tray rotary, dryer.