

## ABSTRAK

Angfriyan, Moch. Teddy. 2016, *Perancangan Mesin Pembuat Tepung Tapioka Singkong Dengan 3 Tahap Proses Kerja. Skripsi*. Program Studi Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jember.

Perancangan mesin pembuat tepung tapioka (tepung singkong atau ketela pohon) ini merupakan salah satu upaya penerapan teknologi tepat guna, untuk membantu penduduk yang selama ini masih menerapkan cara tradisional dalam pembuatan tepung tapioka. Cara tradisional pembuatan tepung tapioka terdiri dari proses pamarutan ketela pohon yang sudah dikupas, kemudian pemerasan (penggilasan) dan penyaringan hasil dari parutan ketela pohon yang sudah dicampur air, untuk mendapatkan tepung tapioka. Pada cara tradisional, masing-masing proses tersebut dilakukan secara terpisah, dan manual. Dengan mesin yang dirancang ini, proses pamarutan ketela pohon yang dikupas, pemerasan (penggilasan) dan penyaringan parutan ketela pohon untuk mendapatkan tepung tapioca bisa dilakukan dalam satu rangkaian proses. Dengan mesin yang dirancang ini, waktu proses, yaitu proses pamarutan, pemerasan (penggilasan), dan penyaringan menjadi lebih singkat, bila dibandingkan dengan cara tradisional. Dengan waktu proses yang lebih singkat, laju produksi per satuan waktu menjadi lebih besar.

**Kata kunci:** *proses pamarutan, penggilasan, penyaringan, tapioka.*