

## BAB V

### PENUTUP

#### 5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa:

1. Modifikasi Mesin pencetak bakso telah dibuat dengan daya penggerak menjadi 2 x 200 watt, dimensi rangka 50 mm x 50 mm x 70 mm (p x l x t), sistem transmisi menggunakan roda gigi, sistem pemotong menggunakan sistem esentrik dan hopper, untuk *screw* memiliki jarak *pitch* 35 mm pada bagian atas dan 30 mm pada bagian bawah serta putaran pada *screw* di variasikan menjadi 65 rpm dan 78 rpm.
2. Hasil cetak bakso secara visual yang tercetak dikategorikan menjadi III yaitu baik, tidak baik dan rusak, dengan hasil cetak bakso baik yaitu bakso berbentuk bulat, sedangkan bakso yang tidak baik dengan bentuk yang tidak bulat dan lebih besar dari yang baik, untuk yang rusak adalah bakso yang tidak berbentuk bulat/abstrak. Pada variasi putaran *screw* didapat bahwa hasil cetak yang baik dengan jumlah yang cukup banyak terdapat pada putaran *screw* 78 rpm sedangkan pada putaran *screw* 65 rpm hasil cetak banyak mengalami rusak dan untuk hasil cetak tidak baik hampir sama di putaran 65 dan 78 rpm.
3. Pada efisiensi mesin masih kurang maksimal dikarenakan adonan banyak yang tersisa di bagian sisi *screw* dan adonan yang keluar yang tidak baik dan rusak yang banyak, namun efisiensi massa yang tercetak dan efisiensi massa adonan yang tercetak dengan baik, pada putaran *screw* 78 rpm pada *screw* dengan efisiensi 80.06 % dan massa yang baik 27.80 % dari massa yang tercetak dibandingkan dengan putaran *screw* 65 rpm dengan efisiensi 77.7% dan efisiensi masa adonan yang tercetak dengan baik 15.60 % dari massa yang tercetak.

## 5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan untuk penelitian yang akan datang adalah sebagai berikut :

1. Penelitian berikutnya dapat lebih difokuskan pada mata potong agar adonan terpotong dengan sempurna.
2. Penelitian lanjut dapat ditujukan pada bagian pisau potong dengan melihat kembali prinsip kerja dan bentuk pisau agar dapat menghasilkan yang bakso yang sempurna.
3. Memposisikan pisau potong dengan *hopper* serapat mungkin agar adonan tidak menyebar dari ujung *hopper* sehingga adonan banyak yang tercetak dan adonan tidak melenceng keluar dari ujung *hopper* yang dapat menyebabkan bakso yang gagal tercetak.
4. pada bagian ujung *screw* di sarankan berdimensi kecil agar adonan tidak banyak menempel pada sisi *screw*.