

ABSTRAK

Tempe merupakan pangan tradisional Indonesia yang dihasilkan dari fermentasi kedelai oleh kapang *Rhizopus* sp. Kapang yang tumbuh akan membentuk hifa, yaitu benang putih yang menyelimuti permukaan biji kedelai dan membentuk jalinan misellium yang mengikat biji kedelai satu sama lain, membentuk struktur yang kompak dan tekstur yang padat. Penelitian Ini Bertujuan Untuk membuat Mesin Pemotong Tempe Untuk Keripik Tempe Dengan Sistem Pisau Berputar Agar dapat mempermudah Proses Pemotongan Tempe Menjadi Keripik Tempe. Sehingga Dengan dibuatnya Mesin ini di harap dapat Meningkatkan Potensi Masyarakat. desain gambar dari yang diberikan oleh perancangan. Proses pembuatan meliputi proses pengukuran bahan, pemotongan, pelubangan, pengelasan dan proses finishing. kontruksi rangka memiliki Panjang 60 cm, lebar 40 cm, tinggi 80 cm as pisau 2cm, panjang as pisau 80 cm, tebal pisau 3 mm, venbel, tebal 12 mm, panjang 97.5 mm, lebar 11 mm, puli. 2 cm

Kata kunci : Tempe, Mesin Pemotong Tempe, Kripik Tempe

ABSTRACT

*Tempe is a traditional Indonesian food produced from fermentation of soybeans by the mold *Rhizopus sp.* The mold that grows will form hyphae, which are white threads that cover the surface of the soybean seeds and form a network of mycelium that binds the soybean seeds to each other, forming a compact structure and dense texture. This research aims to create a tempeh cutting machine for tempeh chips with a rotating knife system in order to simplify the process of cutting tempeh into tempeh chips. So, by making this machine, it is hoped that it can increase community potential. design drawings from those provided by the designer. The manufacturing process includes material measuring, cutting, punching, welding and finishing processes. The frame construction is 60 cm long, 40 cm wide, 80 cm high, 2 cm knife axle, 80 cm long knife axle, 3 mm thick knife, venbel, 12 mm thick, 97.5 mm long, 11 mm wide, pulleys. 2 cm*

Keywords: Tempeh, Tempeh Cutting Machine, Tempeh Chips