

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan dari penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

- a) Telah dihasilkan alat penyuwir daging untuk pembuatan rendang suwir dengan kapasitas kerja alat sebesar 81,79 kg/jam, efisiensi alat penyuwir 73,69%, dan persentase daging yang tidak tersuwir sebesar 10 % serta persentase kehilangan hasil sebesar 7%. Alat suwir ini layak untuk menggantikan sistem penyuwiran sistem manual yang memiliki kapasitas 7 kg/jam.
- b) RPM motor listrik pada saat tanpa bahan yaitu 1453 RPM, sedangkan dengan bahan sebesar 1395 RPM. RPM alat penyuwir tanpa bahan yaitu 575,1 RPM, sedangkan dengan bahan 566,5 RPM.
- c) Kebisingan alat penyuwir daging sapi ini berkisar antara (50 – 80) dB, yaitu tanpa bahan sebesar 70,3 dB dan dengan bahan 74 dB. Cara untuk menghindari ketulian operator adalah dengan memakai penutup telinga (*earplug*) yang dapat meminimalisir kebisingan sebesar 25 – 45 dB.

5.2 Saran

1. Berdasarkan hasil penelitian disarankan menggunakan mata pisau yang tajam agar daging bisa tersuwir secara merata
2. Saringan diberikan jarak yang tidak terlalu jauh sehingga daging tidak sangkut dan bisa jatuh ke tempat penampungan.
3. Penggunaan *pulley* yang sesuai menentukan putaran mata pisau yang optimal.
4. Bahan mentah sebaiknya dibeli lebih banyak agar beratnya sesuai setelah direbus.
5. Alat penyuwir ini perlu diperbaiki dengan melakukan modifikasi beberapa komponen pada *hopper* atau corong pemasukan agar daging tidak keluar saat alat bekerja, penyuwiran bahan yang segera disuwir setelah direbus agar bahan tidak keras kembali serta persiapan alat dan uji coba alat sebelum penelitian.