

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Dari perencanaan dan pembuatan Mesin Sangrai Kopi Jenis *Hot Air* dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut:

1. Perencanaan proses produksi Mesin Sangrai Kopi berhasil dilakukan secara sistematis berdasarkan kaidah-kaidah teori dalam proses pembuatan.
2. Total jumlah komponen yang dari mesin kopi jenis *hot air* 28 komponen dengan 14 komponen dibeli dan 14 komponen dibuat. Adapaun komponen yang dibuat; rangka, tabung *roaster*, sekrup kopi, pemberat, katup, saluran, kedudukan silinder peneumatik, *cyclone*, kedudukan motor *cyclone*, *blade roaster*, ruang pemanas, pendingin, *blade* pendingin, dan kopling tetap
3. Jumlah komponen yang dibuat sendiri 14% sedangkan komponen yang diupahkan 86% dari 14 komponen yang dibuat.
4. Kriteria proses pada pembuatan komponen yang dibuat (43%) ketegaklurusan, (14,1%) kemiringan, (28,6%) kebulatan, (48,5%) kesejajaran, (28,6%) kesumbuan. Untuk proses pembuatan mesin sangrai kopi dengan pemotongan menggunakan grinda 93% kecuali pada komponen sproket, *drilling* dan *boring* dengan gurdi 14% , mesin fries 14% pada poros *balde* dan poros pendingin. Mengguna mesin tekuk 28% , dan menggunakan TAP hanya pada komponen sproket. Hal ini tidak menggunakan geometri standar yang tinggi.
5. Parameter yang direncanakan berdasarkan tinjauan teoritis akan dapat terealisasikan, akan tetapi arus pengelasan pada SMAW dan TIG dari parameter rencana 40 A sedangkan terealisasi (20-50) A. Hal ini disebabkan posisi pengelasan dan sudut pengelasan.

6. Waktu produksi pembuatan mesin sangrai kopi jenis *hot air* yang diperkirakan adalah selama 80 jam berdasarkan pertimbangan-pertimbangan faktor penghalang di lapangan. Sedangkan waktu perencanaan 24 jam. Hal ini disebabkan kemungkinan oleh banyaknya waktu non produktif dan pemahaman dari pihak ketiga dalam memahami Gambar Teknik.
7. Lamanya waktu produksi mengakibatkan biaya produksi meningkat sebesar Rp 3.090.772,00 dari Rp 19.619.772,00.

5.1 Saran

Dari pengalaman perencanaan dan pembuatan Mesin Sangrai Kopi Jenis *Hot Air*. Terdapat beberapa rekomendasi pada pembuatan Mesin Sangrai Kopi Jenis *Hot Air* antara lain:

1. Pada saat perencanaan sebaiknya mempertimbangkan waktu pemasangan alat yang akan digunakan dan waktu *non* produktif seperti waktu makan dan istirahat, sehingga optimasi waktu dan biaya sesuai dengan perencanaan.
2. Pengawasan terhadap pihak ketiga sebaiknya dilakukan setiap saat untuk menghasilkan waktu yang lebih produktif.

