

## **ABSTRAK**

*Ayam Goreng Bu Tatik Widodo adalah salah satu UMKM yang bergerak di bidang kuliner yaitu memproduksi ayam goreng siap saji. Keseluruhan proses produksi yang dilakukan UMKM ini masih dilakukan dengan cara tradisional, hal tersebut berdampak ketika UMKM tersebut dihadapkan pada situasi permintaan dalam jumlah banyak. Pada kendala tersebut, yang dilakukan pihak UMKM Ayam Goreng Bu Tatik Widodo adalah mempercepat waktu proses penirisan ayam goreng dengan cara perkiraan. Cara tersebut justru menyebabkan terjadinya keluhan dari konsumen, terutama dari sisi kesehatan.*

*Mesin peniris ayam goreng dirancang menggunakan langkah-langkah metode Verein Deutscher Ingenieure (VDI) 2221. Atribut yang digunakan merupakan keinginan pengguna alat yang kemudian diturunkan menjadi fungsi-fungsi yang harus dipenuhi oleh produk yang dikembangkan. Pengembangan mesin akan diwujudkan dalam bentuk nyata serta dilakukan evaluasi secara kualitatif.*

*Penirisan tradisional menghasilkan waktu baku 11,4 menit dalam sekali penirisan, dengan output baku yang dihasilkan sebesar 15 ekor/jam serta kandungan minyak yang dihasilkan sebesar  $\pm 5$  ml/ekor. Sedangkan pada proses penirisan menggunakan mesin peniris, waktu baku yang dihasilkan selama 8,11 menit dalam sekali penirisan, dengan output baku yang dihasilkan sebesar 24 ekor/jam serta kandungan minyak yang dihasilkan sebesar  $\pm 7$  ml/ekor. Tingkat pengembalian investasi mesin peniris dapat dikembalikan selama 15 bulan dengan menyisihkan keuntungan sebanan Rp 50.0000,00/minggu.*

***Kata kunci : mesin peniris ayam goreng, VDI 2221, efisiensi***

## **ABSTRACT**

*Bu Tatik Widodo Fried Chicken is one of UMKMs engaged in culinary of producing fast-fried chicken. The whole production process of UMKM is still done in the traditional way, it is impacted when the UMKM faces a situation when it has a lot of orders. When that situation can't be avoided, what the UMKM Bu Tatik Widodo fried chicken does is to accelerate the process time of leaking fried chicken by estimation. Unfortunately, that way causes a lot of complaints from consumers, especially in terms of health.*

*Fried chicken leaking machine is designed using the steps of Verein Deutscher Ingenieure (VDI) method 2221. Based on the used attribute is the desire of the function that must be fulfilled by the developed product. The development of the machine will be realized in the form of real, also the qualitative evaluation will be conducted.*

*Traditional leaking yields a standard time of 11.4 minutes in a single leaking, with a standard output of 15 tail/hour and the oil content of  $\pm 5$  ml/tail. While the leakage using a leaking machine, the standard time generated for 8.11 minutes in a single incision, with output produced by 24 tail/hour and the resulting oil content of  $\pm 7$  ml/tail. The return on investment of leaking machine can be returned for 15 months by setting aside Rp 50.000,00 / week profit.*

**Keywords : Fried chicken leaking machine, VDI 2221, Efficiency**