

ABSTRAK

Kue sempe berasal dari Home industri Bapak Djuali didaerah Godean Yogyakarta, proses pembuatannya dengan cara pemanggangan dan memiliki bentuk seperti bunga yang dikuncupkan. Asap dan panas yang ditimbulkan dari hasil pembakaran kayu bakar yang tidak merata menyebabkan beberapa produk kue sempe menjadi reject dan tidak crispy. Untuk mengatasi masalah tersebut diperlukan perancangan alat pemanggang agar dapat meningkatkan kualitas produk dan produktivitas hasil kerja.

Alat pemanggang kue sempe yang dirancang dalam penelitian ini menggunakan metode Verein Deutscher Ingenieur (VDI) 2221. Atribut yang digunakan dalam penelitian ini diperoleh dari keinginan konsumen dan kemudian diturunkan menjadi fungsi-fungsi oleh produk yang dikembangkan. Hasil rancangan kemudian diwujudkan dalam bentuk nyata dan dilakukan uji alat serta evaluasi yang melibatkan pengguna dan tenaga ahli.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa alat pemanggang kue sempe yang dirancang mempunyai selisih waktu proses produksi sebesar 1,43/menit lebih cepat, tingkat kecacatan produk menggunakan alat menunjukkan penurunan sebesar 8,16% , kemudian untuk mengembalikan modal yang sudah dikeluarkan dengan tingkat pengembalian investasi adalah selama 60/minggu.

Kata kunci : perancangan alat , kue sempe, VDI 2221, produktivitas

ABSTRACT

The sempe cake comes from the home industry of Mr Djuuli in the Godean area of Yogyakarta, the process of making it by roasting and having the shape of a flower that has been snapped. The smoke and heat generated from the uneven burning of firewood causes some cake products to be rejected and not crispy. To overcome this problem, it is necessary to design a grill to improve product quality and work productivity.

The sempe baking tool designed in this study used the Verein Deutscher Ingenieur method (VID) 2221. The attributes used in this study were obtained from consumer desires and then reduced to functions by the product being developed. The results of the design are then realized in a tangible form and a tool test and evaluation involving users and experts is carried out.

The results of this study indicate that the sempe baking tool designed has a difference in production process time of 1.43 / minute faster, the product defect rate using the tool shows a decrease of 8.16%, then to return the capital already spent with the rate of return on investment is for 60 / week.

Keywords: tool design, sempe cake, VDI 2221, productivity