



## **RANCANG BANGUN MESIN SANGRAI BIJI KOPI KAPASITAS 3 KG**

### **PROYEK AKHIR**

**Diajukan sebagai salah satu syarat  
untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan**

**Oleh :**

**Ade Berlian Ilham Syahputra  
40040217640051**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA IV  
REKAYASA PERANCANGAN MEKANIK  
SEKOLAH VOKASI UNIVERSITAS DIPONEGORO**

**SEMARANG  
OKTOBER 2023**

## HALAMAN PERNYATAN ORISINALITAS

**Proyek Akhir ini adalah hasil karya saya sendiri,  
dan semua sumber baik yang dikutip maupun yang  
dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.**

Nama	:	Ade Berlian Ilham Syahputra
NIM	:	40040217640051
Tanda Tangan	:	
Tanggal	:	7 Desember 2023



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN  
TINGGI UNIVERSITAS DIPONEGORO  
**SEKOLAH VOKASI**

**SURAT TUGAS PROYEK AKHIR**

No. 046/PA/RPM/V /2022

Dengan ini diberikan Tugas Akhir untuk Mahasiswa berikut :

N a m a : Ade Berlian Ilham Syahputra

NIM : 40040217640051

Judul Proyek Akhir : Rancang Bangun Mesin Sangrai Biji Kopi Kapasitas 3 kg

Isi Tugas :

1. Pembuatan desain mesin roasting kopi.
2. Menghitung serta merencanakan ukuran pada bagian-bagian mesin roasting kopi.
3. Menghitung gaya dan daya yang diperlukan.
4. Pembuatan Laporan Proyek Akhir.

Demikian agar diselesaikan selama-lamanya 6 bulan terhitung sejak diberikan tugas ini , dan diwajibkan konsultasi sedikitnya 12 kali demi kelancaran penyelesaian tugas.

Semarang, 27 April 2022

Ketua PSD IV

Rekayasa Perancangan Mekanik

Dr. Seno Darmanto, S.T., M.T.

NIP. 197110301998021001

Tembusan :

Dosen Pembimbing

## LEMBAR PERSETUJUAN

Dengan ini menerangkan bahwa laporan proyek akhir dengan judul :  
“RANCANG BANGUN MESIN SANGRAI BIJI KOPI KAPASITAS 3 KG”  
Yang telah disusun oleh :

Nama : Ade Berlian Ilham Syahputra  
NIM : 40040217640051  
Program Studi : Sarjan Terapan Rekayasa Perancangan Mekanik  
Perguruan Tinggi : Universitas Diponegoro

Telah disetujui dan disahkan di Semarang pada :

Hari : Kamis  
Tanggal : 7 Desember 2023

Semarang, 02 Oktober 2023  
Menyetujui,  
Dosen Pembimbing



**Didik Ariwibowo, S.T., M.T.**  
NIP. 197007152003121001

## **HALAMAN PENGESAHAN**

Proyek Akhir ini diajukan oleh :

Nama : Ade Berlian Ilham Syahputra  
NIM : 40040217640051  
Program Studi : Sarjana Terapan Rekayasa Perancangan Mekanik  
Judul Tugas Akhir : Rancang Bangun Mesin Sangrai Biji Kopi  
Kapasitas 3 Kg

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Tim Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Teknik pada Program Studi Sarjana Terapan Rekayasa Perancangan Mekanik Vokasi Universitas Diponegoro.

**TIM PENGUJI**

Pembimbing I : Didik Ariwibowo ,S.T.,M.T.  
Pembimbing II : Drs. Sutrisno ,M.T.  
Penguji I : Bambang Setyoko ,S.T.,M.Eng.

**Tanda Tangan**

(.....)  
(.....)  
(.....)

Semarang, 3 Januari 2024

Ketua Program Studi

S1-Terapan Rekayasa Perancangan Mekanik



**Sri Utami Handayani, S.T., M.T**  
**NIP 1976091520031222001**

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI PROYEK  
AKHIRUNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

---

---

Sebagai civitas akademika Universitas Diponegoro, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama	:	Ade Berlian Ilham Syahputra
NIM	:	40040217640051
Jurusan/Program Studi	:	D IV Rekayasa Perancangan Mekanik
Departemen	:	Teknologi Industri
Fakultas/Sekolah	:	Sekolah Vokasi
Jenis Karya	:	Tugas Akhir

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Diponegoro **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (None-exclusive Royalty Free Right) atas karya ilmiah saya yang berjudul :

“Rancang Bangun Mesin Sangrai Biji Kopi Kapasitas 3 kg”.

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti/Noneksklusif ini Universitas Diponegoro berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (databese), merawat dan memublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan itu saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Semarang

Pada Tanggal : 02 Oktober 2023

Yang menyatakan



Ade Berlian Ilham Syahputra

## MOTO

*“Walk forward with courage, without looking back in fear”*

## KATA PENGANTAR

Syukur alhamdulilah penulis panjatkan kehadirat Alloh subhanahu wa'talla atas atas limpahan segala nikmat dan karunia-Nya. Sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Proyek Akhir ini. Sholawat serta salam penulis curahkan kepada junjungan kita nabi Muhammad solallohu alaihi wasalam. Keluarga serta para sahabat beliau, dan juga kepada orang-orang yang telah mengikuti Sunnah nya hingga hari akhir.

Laporan Proyek Akhir ini dibuat dalam rangka memenuhi persyaratan kurikulum akademis di Program Studi Sarjana Terapan Rekayasa Perancangan Mekanik Universitas Diponegoro. Dalam pembuatan Laporan Proyek Akhir ini tentunya masih jauh dari kata sempurna, untuk itu kritik dan saran yang membangun sangatlah diharapkan demi kesempurnaan penulisan ini.

Dalam proses pembuatan Laporan Proyek Akhir ini tidak lepas dari do'a bimbingan, bantuan dan dukungan serta semangat dari berbagai pihak. Oleh karena itu, tiada untaian kata selain ucapan terima kasih yang tulus dari hati untuk semua pihak telah membantu dalam penyelesaian Proyek Akhir ini, terutama kepada :

1. Prof. Dr. Yos Johan Utama, S.H., M.Hum., selaku Rektor Universitas Diponegoro.
2. Prof. Dr. Ir. Budiono, M.Si, selaku Dekan Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro Semarang.
3. Sri Utami Handayani, S.T., M.T., selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Rekayasa Perancangan Mekanik Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro.
4. Drs. Sutrisno, MT selaku Dosen Pembimbing 1 Proyek Akhir.
5. Didik Ariwibowo, ST, MT. selaku Dosen Pembimbing 1 Proyek Akhir.

6. Seluruh Dosen dan Teknisi yang telah memberikan ilmu selama masa perkuliahan.
7. Kedua orang tua penulis yang memberikan dukungan dan nasehat baik berupa material dan i-material.
8. Sahabat-sahabat penulis yang tidak bisa disebutkan satu per satu.
9. Teman-teman angkatan 2017 Program Studi Rekayasa Perancangan Mekanik Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro Semarang

Dalam penyusunan Laporan Proyek Akhir ini tidak lepas dari kekurangan dan kesalahan. Oleh karenanya, penulis memohon kritik dan saran yang bersifat membangun guna memperbaiki penyusunan laporan di masa yang akan datang. Semoga laporan ini dapat bermanfaat dan berguna bagi semua pihak.

Atas perhatian dari segala pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan laporan proyek akhir ini. Penulis ucapkan terima kasih.

Semarang,02 Oktober 2023

Penulis

## ABSTRAK

### RANCANG BANGUN MESIN SANGRAI BIJI KOPI KAPASITAS 3 KG

Kopi merupakan komoditi unggulan daerah di Kabupaten Semarang tepatnya Dusun Sirap Kelurahan Kecamatan Jambu yang memberikan kontribusi terhadap pendapatan daerah dan warga lokal. Kopi merupakan minuman hasil seduhan biji kopi yang telah disangrai kemudian dihaluskan. Dalam proses sangrai, masyarakat masih sering menggunakan metode konvensional dimana biji kopi disangrai dengan wajan dengan proses konduksi dan konveksi kemudian api dari kayu bakar/LPG (*liquid petroleum gas*) sebagai sumber panas. Tujuan dari penelitian ini yaitu menghasilkan desain mesin sangrai kopi yang lebih produktif dan efisien. Diadaptasi pengolahan konvensional, penyangraian type *fluidized-bed* mengandalkan aliran udara yang cukup tinggi dengan putaran yang konstan pada drum roaster. Dimensi mesin sangrai kopi *p. l. t* 150 cm x 85 cm x 130 cm yang terdiri drum roaster berbahan *stainless steel* 304 tebal 0.4 mm, motor penggerak jenis AC dengan putaran 900 rpm dan dilengkapi airflow dengan blower pada sisi *cooling bean*. Suhu optimum untuk roasting biji kopi terdapat pada suhu 80°C – 110°C untuk *dark roast*.

**Kata Kunci :** kopi, *roaster*, *dark roast*

## **ABSTRACT**

### **DESIGN AND CONSTRUCTION OF COFFEE BEAN ROASTING MACHINE CAPACITY 3 KG**

*Coffee is a regional superior commodity in Semarang Regency, precisely in Sirap Hamlet, Jambu District, which contributes to regional income and local residents. Coffee is a drink made from coffee beans that have been roasted and then mashed. In the roasting process, people still often use a conventional method where coffee beans are roasted in a frying pan with conduction and convection processes then fire from firewood/LPG (liquid petroleum gas) as a heat source. The purpose of this research is to fabricate a coffee roaster design that more productive and efficient. Adapted to conventional processing, fluidized-bed type roasting relies on a fairly high airflow with constant rotation of the drum roaster. The dimensions of the coffee roaster machine are 150 cm x 85 cm x 130 cm which consist of a drum roaster made of stainless steel 304 0.4 mm thick, an AC type driving motor with a speed of 900 rpm and equipped with airflow with a blower on the cooling bean side. The optimum time for roasting coffee beans at a temperature of 80°C – 110°C for dark roast.*

**Keywords :** *coffee, dark roast, roaster*

## DAFTAR ISI

Cover.....	
HALAMAN PERNYATAN ORISINALITAS.....	i
SURAT TUGAS PROYEK AKHIR.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI PROYEK AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....	iv
MOTO.....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
ABSTRAK .....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR NOTASI .....	xvii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1.    Latar Belakang.....	1
1.2.    Rumusan Masalah .....	2
1.3.    Batasan Masalah.....	2
1.4.    Tujuan.....	3
1.5.    Sistematika Penulisan.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1    Kopi .....	5
2.2    Sangrai kopi.....	6
2.3    Perencanaan komponen Stastis.....	11
2.3.1    Drum roaster .....	11
2.3.2    Rangka .....	11
2.3.3    Airflow.....	12

2.3.4	Hygrometer .....	15
2.3.5	Kompor .....	16
2.3.6	Agitator & colling .....	21
2.4	Perencanaan Bagian Dinamis .....	23
2.4.1	Motor Listrik.....	23
2.4.2	Gearbox.....	27
2.4.3	Poros .....	28
2.4.4	Bantalan .....	30
<b>BAB III METODOLOGI PERANCANGAN.....</b>		<b>33</b>
3.1	Diagram Alir.....	33
3.2	Tahapan Proses Perencanaan.....	34
3.2.1	Fase I.....	34
3.2.2	Fase II .....	34
3.2.3	Fase III .....	34
3.3	Kalkulasi dan Komponen Statis .....	34
3.3.1	Perencanaan Drum Roaster.....	34
3.3.2	Perencanaan Rangka .....	36
3.3.3	Perencanaan Hygrometer.....	37
3.3.4	Perencanaan Kompor .....	38
3.3.5	Perencanaan Airflow.....	43
3.3.6	Perencanaan Pengaduk .....	49
3.4	Perencanaan Bagian Dinamis .....	56
3.4.1	Perencanaan Putaran dan Daya Motor.....	56
3.4.2	Perencanaan Poros .....	58
3.4.3	Perencanaan Bantalan .....	62
3.5	Desain Mesin Sangrai Kopi.....	63
3.5.1	Drum roaster .....	63
3.5.2	Agitator .....	64
3.5.3	Rangka .....	64
3.6	Fabrikasi .....	65
3.6.1	Proses Pembuatan Drum Sangrai.....	65
3.6.2	Proses pembuatan blower .....	66

3.6.3 Proses Pembuatan Rangka .....	67
3.6.4 Proses Pembuatan Duct Separator .....	69
3.6.5 Proses Perakitan.....	70
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>72</b>
4.1 Hasil Rancangan.....	72
4.2 Spesifikasi .....	72
4.3 Pengujian .....	73
4.4 Hasil Pengujian.....	75
4.5 Kekurangan .....	76
4.6 Kelebihan.....	77
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>78</b>
5.1 Kesimpulan.....	78
5.2 Saran .....	78
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>79</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>81</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1.1</b> Proses pengolahan kopi .....	2
<b>Gambar 2.1</b> Kopi .....	5
<b>Gambar 2.2</b> <i>Drum roaster clasic</i> .....	7
<b>Gambar 2.3</b> <i>Indirectly heat drum roaster</i> .....	7
<b>Gambar 2.4</b> <i>Fluid-bed roaster</i> .....	8
<b>Gambar 2.5</b> <i>Recirculation roaster</i> .....	8
<b>Gambar 2.6</b> <i>Color track coffee color selector</i> .....	10
<b>Gambar 2.7</b> <i>Equilibrium master roasters</i> .....	11
<b>Gambar 2.8</b> Prinsip kerja airflow.....	13
<b>Gambar 2.9</b> Tipe (a) <i>propeler</i> (b) <i>paddle</i> (c) <i>turbin</i> .....	22
<b>Gambar 2.10</b> Bagan rangkaian motor kapasitor dan diagram vector <i>lu</i> dan <i>lb</i> .....	24
<b>Gambar 2.11</b> Motor kapasitor <i>start</i> tegangan ganda dan putaran satu arah .....	24
<b>Gambar 2.12</b> Motor kapasitor start dengan 3 ujung pembalik arah putaran .....	25
<b>Gambar 2.13</b> Motor kapasitor start 2 kecepatan.....	25
<b>Gambar 2.14</b> Motor kapasitor start 2 kecepatan.....	27
<b>Gambar 2.15</b> Motor kapasitor start 2 kecepatan dan 2 buah kapasitor.....	27
<b>Gambar 3.1</b> <i>Flowchart</i> .....	33
<b>Gambar 3.2</b> stainlees steel .....	37
<b>Gambar 3.3</b> Spesifikasi hygrometer .....	37
<b>Gambar 3.4</b> Burner Boiler .....	38
<b>Gambar 3.5</b> Alur perancangan airflow .....	44
<b>Gambar 3.6</b> <i>Cyclone presurre drop factor</i> .....	47
<b>Gambar 3.7</b> Grafik blower.....	49

<b>Gambar 3.8</b> Spesifikasi Agitator .....	50
<b>Gambar 3.9</b> Transmisi .....	53
<b>Gambar 3.10</b> Momen lentur yang berkerja.....	54
<b>Gambar 3.11</b> Momen lentur.....	55
<b>Gambar 3.12</b> Momen lentur yang berkerja.....	59
<b>Gambar 3.13</b> Momen lentur.....	60
<b>Gambar 3.14</b> <i>Drum roaster</i> .....	64
<b>Gambar 3.15</b> <i>Cooling bean</i> .....	64
<b>Gambar 3.16</b> Rangka (a) bawah (b) atas .....	64
<b>Gambar 3.17</b> Design drum roaster.....	65
<b>Gambar 3.18</b> <i>Drum roaster</i> .....	65
<b>Gambar 3.19</b> Design Blower .....	66
<b>Gambar 3.20</b> Fabrikasi blower .....	67
<b>Gambar 3.21</b> Design rangka bawah.....	67
<b>Gambar 3.22</b> Design rangka bawah.....	68
<b>Gambar 3.23</b> Fabrikasi rangka bawah .....	68
<b>Gambar 3.24</b> Fabrika rangka atas .....	69
<b>Gambar 3.25</b> Perakitan rangka atas .....	69
<b>Gambar 3.26</b> design Duct Separator.....	69
<b>Gambar 3.27</b> Perakitan rangka atas .....	70
<b>Gambar 3.28</b> Mesin sangrai biji kopi .....	71
<b>Gambar 4.1</b> mesin sangrai kopi .....	72
<b>Gambar 4.2</b> Biji kopi .....	73
<b>Gambar 4.3</b> Proses pengujian .....	74

<b>Gambar 4.4</b> Hasil sangrai .....	75
<b>Gambar 4.5</b> <i>Roasting log</i> .....	75
<b>Gambar 4.6</b> Grafik rate of rise.....	76

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 3.1</b> Perbandingan Perbandingan Panas dari berbagai bahan bakar.....	38
<b>Tabel 3.2</b> Nilai Kalor.....	38
<b>Tabel 3.3</b> Tabel Pengujian.....	44
<b>Tabel 3.4</b> <i>Calculated performance of cyclone design</i> .....	45
<b>Tabel 3.5</b> <i>Air to cloth ratio</i> .....	49
<b>Tabel 3.6</b> Faktor Koreksi lenturan.....	56
<b>Tabel 3.7</b> Standart material tegangan geser.....	60
<b>Tabel 3.8</b> Faktor Koreksi lenturan.....	61
<b>Tabel 3.9</b> Spesifikasi bantalan.....	62
<b>Tabel 4.1</b> Spesifikasi Mesin Sangrai Kopi .....	72

## DAFTAR NOTASI

Equation	Keterangan
$d_1$ = diameter rata-rata partikel yang dipindahkan	
$d_1$ = diameter rata-rata partikel yang dipisahkan	
$D_{c2}$ = Diameter cyclone	
$D_{c1}$ = diameter yang diharapkan	Mm
$Q_1$ = laju alir standar	
$Q_2$ = Laju alir yang diharapkan,	$\text{m}^3/\text{h}$
$\Delta\rho_1$ = perbedaan densitas padat-cair	
$\Delta\rho_2$ = density yang diharapkan	
$\mu_1$ = viskositas	
$\mu_2$ = viskositas yang diusulkan	
$\Delta p$ = tekanan pada cyclone,	Milibars
$p_f$ = density	$\text{kg}/\text{m}^3$
$u_2$ = kecepatan saluran masuk	$\text{m}/\text{s}$
$u_2$ = kecepatan saluran keluar	$\text{m}/\text{s}$
$r_t$ = jari-jari lingkaran di mana garis tengah saluran masuk,	m,
$r_e$ = radius pipa keluar	M
$\emptyset$ = factor	
$\varphi$ = parameter	
$f_c$ = faktor kerugian,	
$A_s$ = luas permukaan cyclone,	$\text{m}^2$
$A_1$ = luas saluran masuk,	$\text{m}^2$
$Q$ = kapasitas hisap	$\text{m}^3/\text{h}$
$V$ = kecepatan hisap	$\text{m}/\text{s}$
$A$ = luas penampang	$\text{m}^2$
$\lambda$ = koefisien gesek	
$\gamma$ = berat jenis di udara	$\text{kg}/\text{m}^3$
$g$ = gaya grafitasi	$\text{m}/\text{s}^2$ .
$d$ = diameter	
$I$ = air to cloth ratio	
$\rho$ = masa jenis	
$T$ = suhu udara	
$p$ = tekanan	
$R_i$ = tetapan gas untuk udara	$\text{Nm}/\text{kg.K}$
$Pd$ = daya rencana	kW
$P$ = daya	kW
$fc$ = faktor koreksi daya yang ditransmisikan	
$Pd$ = moment puntir	$\text{kg}/\text{mm}$

$n_l$	= putaran poros	Rpm
$d_z$	= diameter poros	Mm
$r_a$	= tegangan geser yang diijinkan	kg/mm <sup>2</sup>
$K_m$	= faktor koreksi beban lentur	
$M$	= momen lentur gabungan	kg.mm
$K_t$	= faktor koreksi momen puntir	
$T$	= moment puntir	kg.mm
$P_r$	= beban equivalen dinamis	Kg
$X$	= faktor beban radial	
$V$	= faktor putaran	
$F_r$	= beban radial	Kg
$Y$	= faktor beban radial	
$F_a$	= beban aksial	
$f_h$	= faktor kecepatan putaran	
$f_n$	= faktor umur	
$C$	= beban nornal spesifik	Kg
$P$	= beban quivalen	Kg
$l_h$	= faktor keandalan umur bantalan	
$a_1$	= faktor keandalan	
$a_2$	= faktor bahan	
$l_h$	= faktor nominal	Jam
$a_3$	= faktor kerja	
$f_h^3$	= faktor umur	