

ABSTRAK

Tempe adalah salah satu makanan tradisional khas Indonesia. Sebelum tempe siap di pasarkan, biji kacang kedelai mentah harus melewati alur produksi yang dibagi kedalam 2 tahap, yaitu tahap basah yang menggunakan air dalam prosesnya, dan tahap kering yang tidak menggunakan air. Menurut hasil wawancara dengan kepala produksi pada perusahaan tempe CV. Mitra Pangan Sejahtera, umur dan kualitas tempe sangat bergantung dari proses persiapan tempe, salah satu faktor utama yang mempengaruhi umur dan kualitas tempe adalah pada proses pemisahan kulit ari, tempe akan mudah busuk dan berkualitas rendah apabila sebelum proses penjamuran kulit ari masih tersisa. Pada penelitian sebelumnya oleh Mohammad Yasin Abdul Hafidh(2019) telah dibuat mesin untuk memisahkan kulit ari kacang kedelai, dari data yang di dapatkan, produktifitas mesin tersebut sebesar 52,78%, sedangkan pada penelitian yang dilakukan oleh (Wisnujati, 2016), tingkat produktifitas optimal mesin pengupas kulit ari sebesar 82%. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan produktifitas mesin pemisah kulit ari kacang kedelai yang diggunakan pada proses produksi tempe CV. Mitra Pangan Sejahtera. Setelah di lakukan uji coba pada *prototype* mesin pemisah kulit ari kacang kedelai dengan menggunakan 4 jenis *blade* pemisah kulit ari dengan 2 variabel kecepatan putar 20 rpm dan 30 rpm, didapatkan hasil terbaik yaitu *blade straight* dengan kecepatan putar 20 rpm karena memiliki rata rata tingkat produktifitas 90%.