

c. Tangki Pencampur Bubur Dan Sari Buah (Mixing Tank)

Mixer merupakan suatu alat untuk mencampur suatu bahan dengan bahan yang lain dalam suatu wadah sehingga bahan-bahan tersebut homogen menjadi satu.

Pada mixer untuk sari buah, digunakan pengaduk berbentuk poros dan daun kipas yang berputar dalam suatu bejana. Pada saat operasi poros tersebut berputar oleh adanya putaran motor listrik. Durasi putaran dapat diatur apabila mixer tersebut dilengkapi dengan pengatur waktu atau *timer* yang disesuaikan dengan kebutuhan.



Gambar 5. Tangki pencampur bubur/ sari buah

Spesifikasi mesin

Nama Alsin	: Mixer sari buah/ puree
Model	: MXJ 200
Kegunaan	: Mencampur sari buah/ juice/ puree menjadi campuran yang homogen.
Kapasitas	: 100-200 liter
Waktu mixing	: 1-10 menit
Dimensi	:
Panjang	: 88 cm
Lebar	: 88 cm
Tinggi	: 155 cm
Berat	: +/- 75 kg
Bahan	:
Dinding	: plat stainless stell
Kerangka	: Baja stahl (MS)
Motor listrik	: 1 hp, 220 V, 1450 rpm, 1 phase.

d. Mesin Pasturisasi

Pasturizer merupakan suatu alat untuk memasturisasi suatu bahan berbentuk cairan seperti sari buah, *juice*, *purée* atau susu dengan cara pemanasan dengan suhu antara 90-100 °C agar bahan tersebut bebas dari bakteri/ jamur sehingga tahan apabila disimpan. *Pasturizer* ini berbentuk silinder horizontal, di dalamnya terdapat pipa-pipa untuk memanaskan *juice*, *purée* atau susu. Media pemanas air *pasturizer* ini adalah air yang dipanasi dengan kompor gas atau minyak tanah. *Juice* yang akan dipasturisasi dialirkan dari mixer melalui pipa ke *pasturizer*. Setelah suhu *juice* mencapai antara 90-100 °C, kran pengeluaran dibuka sehingga *juice* yang sudah steril dapat dikeluarkan untuk dikemas ke dalam botol atau wadah tertutup lainnya agar mudah disimpan dan diangkut.



Gambar 6. Mesin pasteurisasi/ sterilisasi puree dan juice buah

Spesifikasi Mesin Pasturizer

Nama Alsin	:	Pasturizer
Model	:	PZ 100
Kegunaan	:	Pasturisasi sari buah/ <i>juice</i> / <i>purée</i>
Kapasitas	:	100-200 liter
Waktu pasturisasi	:	1-5 menit
Dimensi	:	
	Panjang	: 140 cm
	Lebar	: 60 cm
	Tinggi	: 90 cm
	Berat	: ± 200 kg
Bahan:	Dinding	: Baja stainless stell
	Kerangka	: Baja stahl dan canal U
Pemanas	:	Kompor LPG, kontrol suhu otomatis
Bahan baker	:	Gas LPG

e. **Bangunan Pabrik/ Ruang Pengolahan**

Mesin yang diuraikan diatas mempunyai kapasitas olah berkisar antara 2500 s/d 5000 kg buah segar per hari. Oleh karena volume bahan yang akan diolah cukup besar dan sifat buah yang cepat rusak, maka diperlukan persyaratan minimum ruangan antara lain sebagai berikut:

Luas ruangan minimum : 5 x 12.5 m²

Dinding dan lantai : Keramik atau semen yang di car epoxy khusus untuk makanan

Harus tersedia sumber air bersih

Harus tersedia tempat untuk penampungan dan pengolahan limbahbuah (kulit/biji dll)