

ABSTRACT

Minyak goreng merupakan salah satu kebutuhan pokok masyarakat Indonesia. Masyarakat Indonesia masih banyak yang menggunakan minyak goreng secara berulang-ulang sehingga menimbulkan kandungan lemak jenuh pada makanan yang dapat menyebabkan timbulnya berbagai penyakit. Tujuan dari penelitian ini adalah merancang mesin peniris dan penyaringan minyak goreng yang sesuai dengan kebutuhan rumah tangga. Mesin peniris minyak goreng ini dirancang untuk mengurangi kadar minyak dalam makanan sehingga makanan akan lebih aman untuk dikonsumsi. Metode TRIZ digunakan sebagai pendekatan dalam merancang mesin peniris dan penyaringan minyak goreng agar setiap fungsi yang diinginkan dapat diterapkan tanpa menurunkan fungsi yang lainnya. Survey dilakukan untuk mendapatkan fungsi yang diinginkan user. Hasil dari perancangan menunjukkan mesin peniris usulan memiliki desain yang menarik, praktis saat digunakan, aman digunakan, ukuran alat yang sesuai dengan kebutuhan dan memiliki fitur pengolahan minyak.

Keyword : TRIZ, minyak goreng, mesin peniris minyak