(12) PATEN INDONESIA

(19) DIREKTORAT JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL

(11) IDS000007930 B

(45) 02 Mei 2024

(51) Klasifikasi IPC[8] : A 21C 1/14(2006.01)

(21) No. Permohonan Paten : S00202309712

(22) Tanggal Penerimaan: 29 September 2023

(30) Data Prioritas :
(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara

(43) Tanggal Pengumuman: 31 Oktober 2023

(56) Dokumen Pembanding:
IDP000013290

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
SENTRA HKI/PP HKI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA, ACEH
Jl. T. Nyak Arief, Kopelma Darussalam,
Banda Aceh

(72) Nama Inventor :
ZULFADHLI, ID
Jakfaruddin, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

Pemeriksa Paten : Ir. Ikhsan, M.Si.

Jumlah Klaim : 1

(54) Judul Invensi : MESIN PEMBUAT MIE BASAH *PORTABLE*

(57) Abstrak :
Invensi ini mengenai mesin pembuatan mie basah *portable* lebih khusus lagi, invensi ini berupa mesin yang dapat mempersingkat proses dan jumlah peralatan pembuat mie basah yang sudah mencakup semua kebutuhan dalam pembuatan mie basah, sehingga dengan adanya mesin ini proses pembuatan mie basah dapat dilakukan dalam satu alat yang mudah dan dapat operasikan oleh siapapun tanpa perlu memiliki keahlian khusus untuk mengoperasikannya. Tujuan utama dari invensi ini adalah untuk membantu pengusaha pembuat mie basah, UMKM atau sejenisnya untuk pengolahan dasar mie basah secara praktis dan efisien, sehingga rasa dan kekenyalan serta kualitas yang dihasilkan akan terus terjaga, mutu terjamin dan tahan lama (tidak mudah basi); dengan hanya menggunakan satu mesin *portable* ini yang terdiri dari: pengaduk dan pelumat adonan (4b) yang berjumlah 3 bagian, bantalan (*roll*) atau pipa pemipih adonan (4) yang dapat diatur ketebalan adonannya yang terbuat dari pipa besi dengan jarak radius 120°, yang digerakkan dengan puli (6) menggunakan motor listrik, serta memiliki wadah penggiling yang berbentuk cekung (15) yang dapat diturunkan menggunakan engsel (13) untuk mengeluarkan adonan dan dapat dikunci (14) ketika mesin akan digunakan kembali.

Deskripsi

MESIN PEMBUAT MIE BASAH *PORTABLE*

Bidang TekniK Invensi

Invensi ini berhubungan dengan **Mesin Pembuat Mie Basah *Portable*** lebih khusus lagi, invensi ini berhubungan dengan mesin pembuat mie basah *portable* yang terdiri dari bagian pengaduk, penggiling dan pelumat serta pemipih adonan mie basah dalam satu alat yang mudah dioperasikan dan digunakan oleh siapa saja.

Latar Belakang Invensi

Mie basah merupakan suatu produk makanan yang berasal dari industri rumahan maupun industri berskala besar yang hasil produksinya berupa olahan mie basah yang berbahan dasar tepung terigu, air dan garam, serta komponen lainnya yang banyak ditemukan di seluruh dunia termasuk di Indonesia khususnya Aceh. Berbeda dengan proses produksi berskala besar (industri) yang sudah menggunakan teknologi tinggi, pembuatan mie basah masih menggunakan proses produksi berskala kecil atau rumahan serta masih menggunakan teknologi peralatan konvensional dan menggunakan tenaga manusia dalam proses pembuatan mie basah sehingga memakan waktu yang sangat lama. Proses pembuatan mie basah secara konvensional bisa melibatkan 2-4 orang tenaga kerja. Proses pembuatan mie basah ini, selain masih memerlukan waktu yang lama juga memerlukan ruangan yang besar, serta hasil yang masih terbatas.

Mesin pembuat mie basah *portabel* ini tercipta dari keinginan inventor untuk menyelesaikan permasalahan di atas sehingga mesin ini dapat mempercepat, mempersingkat dan mempermudah proses pembuatan mie basah yang lebih kenyal dan tahan lama (tidak mudah basi). Mesin ini juga mudah dioperasikan oleh semua orang, tidak memakan tempat yang besar, serta dengan

bentuk yang sederhana dan kecil, menjadikan mesin ini sangat mudah untuk dipindah-pindahkan.

Selanjutnya Invensi yang diajukan ini dimaksudkan untuk mempersingkat proses pembuatan mie basah basah yang dapat membantu pedagang kecil agar produksi mie basah khususnya mie basah Aceh menjadi lebih efektif dan efisien.

Terkait dengan hal itu, beberapa penelusuran telah dilakukan melalui situs resmi PDKI Indonesia didapati: Paten dengan No.IDP000013290, Tgl. Pemberian 2004-04-30, dengan judul METODE PEMBUATAN MIE KERING, Merupakan suatu metode pembuatan mie yang dikeringkan, dimana mie yang dikeringkan adalah mie yang digoreng dari jenis mie yang dipersiapkan dengan menambahkan air panas, dan sebagainya atau dengan memasak atau pengeringan dengan udara panas, atau jenis mie yang dikeringkan dengan pembekuan, mie diperlakukan dengan hemiselulosa yang larut dalam air pada waktu salah satu dari langkah-langkah pembuatan mie.

Selanjutnya Paten No.P00201910443, Tgl. Penerimaan 2019-11-15, dengan judul ALAT PENGUMPAN ADONAN MIE. Invensi ini berhubungan dengan suatu Alat pengumpan adonan mie berbahan dasar mokaf dan jagung ke dalam alat pencetak mie tipe ulir yang terdiri dari bagian hopper (1.1) yang terhubung dengan bagian dudukan pengumpan adonan (5); bagian pengecil ukuran gumpalan adonan (1.2) yang terhubung dengan bagian pendorong adonan (1.3) melalui roda gigi transmisi (1.8), kedua bagian tersebut digerakkan oleh satu unit motor penggerak (1.10) yang terhubung dengan bagian pendorong adonan (1.3) yang dilengkapi dengan sistem kontrol kecepatan pengumpanan (6.2) menyesuaikan beban kerja alat pencetak mie basah; dudukan pengecil ukuran gumpalan adonan dan dudukan pendorong adonan (1.4 dan 1.5) yang terhubung dengan bagian pendorong adonan (1.3) dan bagian pengecil ukuran gumpalan adonan (1.2) melalui bantalan (1.6,1.7) serta hopper (1.1).

Paten dengan No.IDP000047445, Tgl. Pemberian 2017-08-22, dengan judul ALAT UNTUK MEMOTONG DAN MEMISAHKAN MIE, merupakan suatu alat untuk memotong dan mengeluarkan mie, meliputi: sepasang rol pisau pemotong (4,4', 18,18', 44,44\ 58, 58') pada mana sejumlah bagian alur toroidal (19, 19', 20, 20', 41, 42,43, 60, 61, 62) dibentuk, rol-rol pisau pemotongan yang memotong pita mie dan mengeluarkan sejumlah mie, sejumlah bagian alur toroidal yang memiliki dua atau lebih kedalaman, dan sejumlah bagian alur toroidal yang dibentuk untuk dideretkan secara berselingan atau secara berurutan; penggaruk mie (6, 6', 21, 21', 49, 49', 59, 59') yang disusun dari bodi pelat yang memiliki bagian melengkung yang memanjang sepanjang arah membujur, penggaruk mie yang meliputi sejumlah garpu penggaruk (22, 23, 41, 42, 43, 46, 47, 48, 60, 61, 62) yang dibentuk dalam suatu bentuk sisir, garpu-garpu penggaruk yang dibentuk pada satu dari sisi-sisi panjang dari bodi pelat dan dirangkai dengan setiap bagian alur toroidal; bagian penuntun (7, 9) yang ditempatkan di bawah penggaruk mie, mengangkut sejumlah mie-mie yang diturunkan dari rol-rol pisau pemotongan; dan konveyor pengumpanan (8) yang ditempatkan di bawah bagian penuntun, yang mengumpankan sejumlah mie, dimana setiap garpu penggaruk meliputi bagian tepi garpu (26), sejumlah bagian tepi garpu dirangkai dengan sejumlah bagian alur toroidal pada posisi depan dan posisi belakang dalam arah keliling dari rol-rol pisau pemotongan, sesuai dengan kedalaman dari bagian-bagian alur toroidal dirangkai dengan garpu-garpu penggaruk.

Serta Paten No.IDP000044052, Tgl. Pemberian 2017-01-12, dengan judul PERALATAN DAN METODE UNTUK MEMOTONG MIE, adalah suatu peralatan pemotong untaian mie basah (10) untuk memotong untaian mie yang digelatinisasi (N) yang digunakan dalam pembuatan mie instan dilengkapi dengan: konveyor (2) untuk mengangkut setidaknya satu bundel (B) dari untaian mie yang digelatinisasi (N); dan pemotong berputar (1) yang disusun di atas konveyor (2) dan dimaksudkan untuk memotong, sampai panjang

yang telah ditentukan sebelumnya, setidaknya satu bundel (B) untaian mie yang digelatinisasi (N) yang diangkut pada konveyor (2) dalam arah yang pada dasarnya horisontal. Pemotong berputar (19) dilengkapi dengan sejumlah bilah (11) yang memanjang berdampingan dengan sumbu rotasi dalam arah radial di sekitar sumbu rotasi (13), sejumlah bilah (11) yang berjarak satu sama lain dalam melingkar arah dengan interval yang telah ditentukan sebelumnya.

Dari beberapa penelusuran diatas, tidak ditemukan kesamaan ide dan pemikiran dalam proses pembuatan mie terutama mie basah seperti yang diusulkan pada invensi ini. Invensi ini memiliki beberapa keunggulan diantaranya: menggunakan mesin yang kecil dan sederhana, memiliki kerja yang optimal, hemat tenaga kerja, serta dapat menghasilkan mie basah yang enak, berkualitas dan tahan lama (tidak mudah basi).

Uraian Singkat Invensi

Tujuan dari invensi ini adalah untuk menciptakan mesin pembuatan mie basah *portable* dalam versi kecil yang mencakup pengaduk, pemipih dan pelumat adonan, serta pemotong mie basah agar memiliki ukuran standar yang dapat dikerjakan dalam satu alat yang lebih ringkas dan sederhana, mudah serta tidak membutuhkan ruang yang besar dalam pengoperasiannya.

Tujuan lain dari invensi ini adalah, membantu industri rumahan atau UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) yang memproduksi mie basah khususnya mie basah Aceh sehingga tetap dapat memepertahankan citarasa, kekenyalan dan daya tahan (masa simpan) mie basah yang lebih lama.

Uraian Singkat Gambar

Gambar 1, adalah gambar perspektif kiri dan kanan dari mesin pembuat mie basah *portable* sesuai dengan invensi ini.

Gambar 2, adalah gambar bukaan dari masing-masing bagian dari mesin pembuat mie basah *portable* sesuai dengan invensi ini.

Gambar 3, adalah gambar bagian pengaduk dan pemipih dari mesin pembuatan mie basah *portable* sesuai dengan invensi ini.

Gambar 4, adalah gambar: (a) wadah adonan, (b) posisi wadah adonan di dalam rumah mesin ketika masih dikunci, (c) posisi wadah adonan di dalam rumah mesin sesudah kuncinya di tarik sesuai dengan invensi ini, hal ini bertujuan agar adonan mudah dipindahkan untuk kemudian dilanjutkan dengan proses pemipihan.

Uraian Lengkap Invensi

Invensi ini akan secara lengkap diuraikan dengan mengacu kepada gambar-gambar yang menyertainya.

Mengacu pada **Gambar 1,** memperlihatkan gambar isometri dari mesin pembuat mie basah *portable* secara lengkap yang terdiri dari: rumah mesin/motor penggerak (1), ruang pengaduk adonan mie basah (2), penutup ruang pengaduk adonan mie basah (3), pemipih adonan yang terletak tepat di sebelah ruang pengaduk adonan (3) yang terbuat dari dua batang pipa besi *Stainless Steel* (*SS*) horizontal yang berputar saling berlawanan satu sama lain dan dapat mengatur ketebalan adonan (4), wadah penampung adonan mie basah (5).

Mengacu pada **Gambar 2,** memperlihatkan susunan bagian komponen elemen mesin, yang terdiri dari penutup ruang adonan mie basah (3), pemipih adonan mie basah yang dapat diatur ketebalannya (4), poros yang memutar pemipih adonan (4) yang terbuat dari batang besi yang kokoh (4a), pelumat adonan berupa susunan pipa *SS* yang melekat pada poros (4a) terbuat dari besi *SS* yang disusun menjadi tiga bagian tegak lurus terhadap poros dengan jarak radius 120° satu sama lain (4b), puli yang berfungsi memutar poros (4a) ketika mesin dihidupkan (6), wadah adonan (7), sabuk "V" yang memutar puli (6) ketika mesin dinyalakan (8), penutup mesin (9).

Mengacu pada **Gambar 3,** merupakan detail dari komponen yang paling penting dari mesin ini, yang terdiri dari dua pengatur

ketebalan adonan (10), roda gigi yang menggerakkan pipa pemipih (11), mur yang berfungsi mengunci puli (12), puli (6), pelumat adonan (4b), poros (4a), pipa pemipih bagian bawah yang digerakkan oleh roda gigi (11) untuk menggiling adonan (4c), pipa pemipih bagian atas yang tersambung dengan poros (4a) yang dapat memutar roda gigi (11) untuk memipihkan adonan yang berfungsi mengatur ketebalan mie basah (4), sehingga memiliki masa simpan yang lebih lama.

Mengacu pada **Gambar 4**, merupakan gambar yang memperlihatkan wadah adonan yang terdiri dari engsel yang berfungsi untuk menurunkan wadah ketika adonan sudah siap untuk dipipihkan (13), kunci wadah yang berupa tuas engsel (14) yang berfungsi menahan wadah adonan (15), ketika mesin sedang beroperasi. Pada **Gambar 4** juga menampilkan gambar **b** dan **c** yang mempertlihatkan posisi wadah adonan ketika dikunci (b), dan posisi wadah ketika kunci dilepas (c) yang dapat mempermudah pengguna untuk mengeluarkan adonan dari mesin pembuat mie basah.

Dari uraian diatas jelas bahwa hasil dari invensi ini memiliki keunggulan dan dapat memberi manfaat bagi pengusaha mie basah dan UMKM, karena dapat digunakan dengan mudah, praktis dan efisien. Invensi ini berhasil mempersingkat dan mengurangi tenaga kerja dan penggunaan peralatan dalam proses pembuatan mie basah dengan hasil yang baik dan tahan lama (tidak mudah basi).

Klaim :

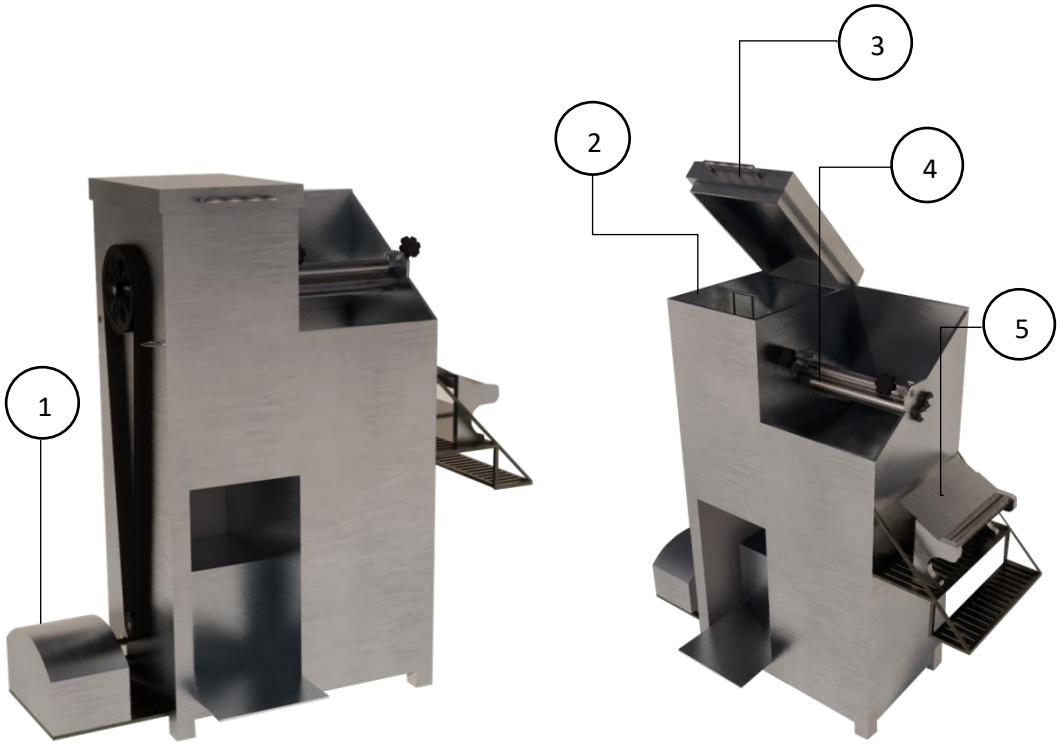
1. Suatu mesin pembuatan mie basah *portable* dengan dua kompartemen terdiri dari:

- *roll* pemipih adonan (4), yang terpasang pada poros (4a) yang dilengkapi mata pengaduk dan pelumat adonan (4b), serta pelumat dan pemotong mie basah yang disatukan dalam satu mesin;
- suatu mata pengaduk dan pelumat adonan (4b), disatukan dalam satu poros (4a) yang berfungsi untuk menggerakkan roda gigi (11) dan meneruskan putaran ke *roll* (4) berupa pipa pemipih bagian bawah (4c), yang diputar oleh puli (6) ketika mesin sedang beroperasi;
- suatu *roll* pemipih adonan (4) terdiri dari dua bagian, yaitu bagian atas digerakkan oleh poros (4a), bagian bawah (4c) digerakkan oleh roda gigi (11) dengan bantuan poros (4a);
- bagian bawah pipa pemipih yang berfungsi untuk mengatur ketebalan adonan mie basah (4c) yang dikuatkan dengan dua buah baut ulir pengunci (10);
- suatu mata pengaduk dan pelumat adonan berupa gawang yang berjumlah tiga bagian yang tegak lurus poros (4a), yang terbuat dari pipa besi *SS* dengan jarak radius 120°, yang digerakkan dengan puli (6) melalui motor listrik; dimana memiliki wadah penggiling yang berbentuk cekung (15) yang dapat diturunkan melalui engsel (13) untuk mengeluarkan adonan mie basah; dan dapat dikunci (14) ketika mesin akan digunakan kembali.

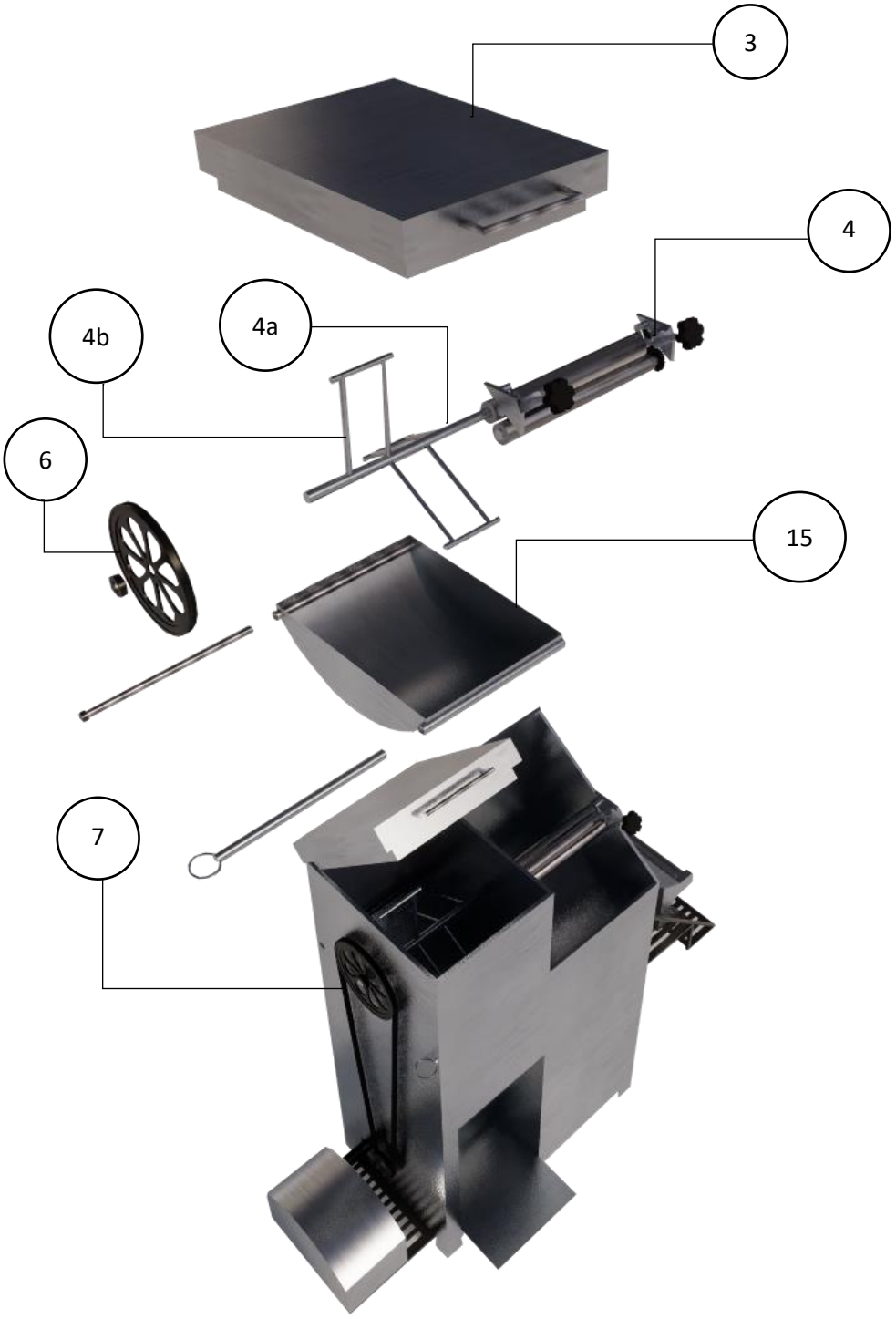
Abstrak

MESIN PEMBUAT MIE BASAH *PORTABLE*

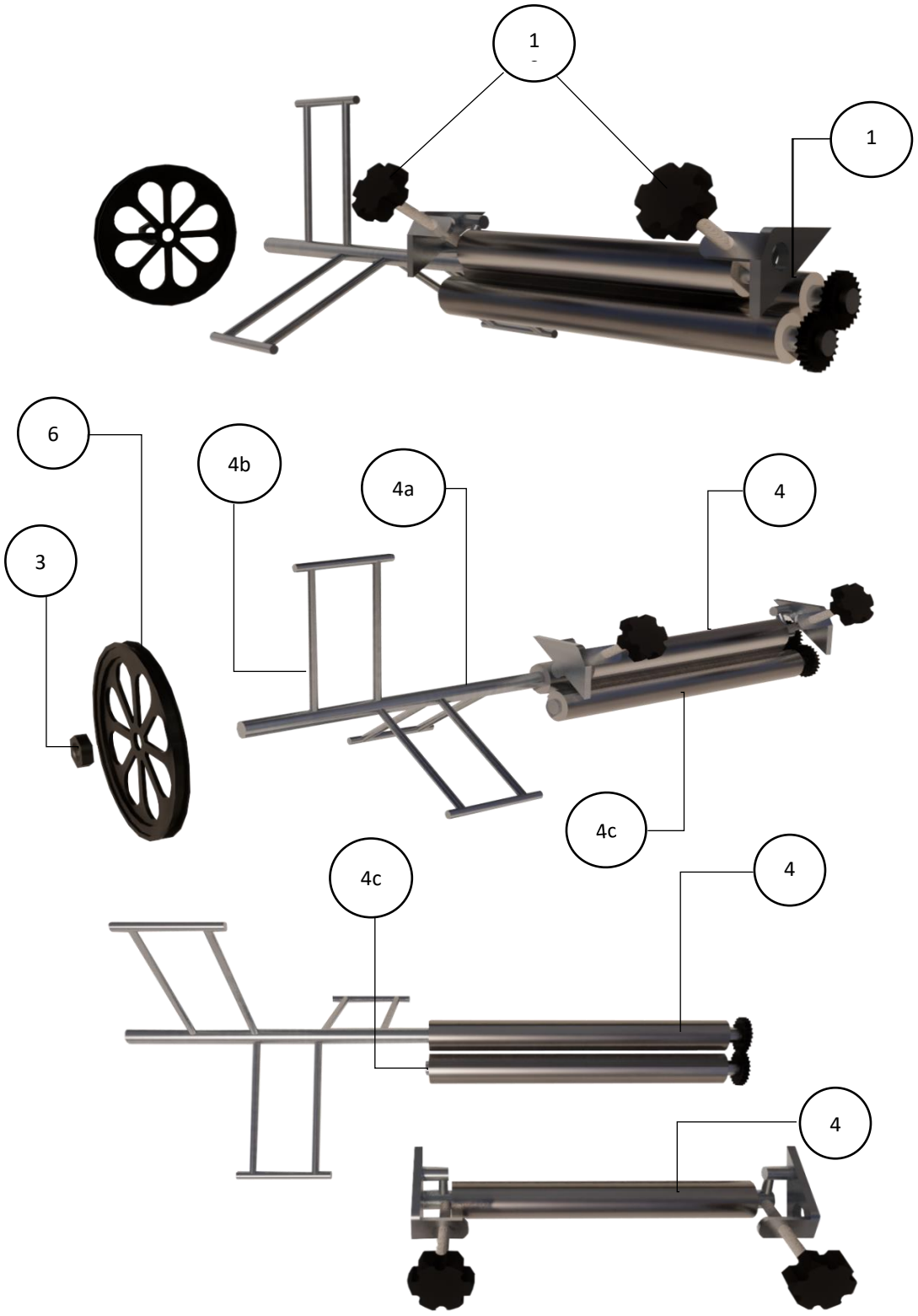
Invensi ini mengenai mesin pembuatan mie basah *portable* lebih khusus lagi, invensi ini berupa mesin yang dapat mempersingkat proses dan jumlah peralatan pembuat mie basah yang sudah mencakup semua kebutuhan dalam pembuatan mie basah, sehingga dengan adanya mesin ini proses pembuatan mie basah dapat dilakukan dalam satu alat yang mudah dan dapat operasikan oleh siapapun tanpa perlu memiliki keahlian khusus untuk mengoperasikannya. Tujuan utama dari invensi ini adalah untuk membantu pengusaha pembuat mie basah, UMKM atau sejenisnya untuk pengolahan dasar mie basah secara praktis dan efisien, sehingga rasa dan kekenyalan serta kualitas yang dihasilkan akan terus terjaga, mutu terjamin dan tahan lama (tidak mudah basi); dengan hanya menggunakan satu mesin *portable* ini yang terdiri dari: pengaduk dan pelumat adonan (4b) yang berjumlah 3 bagian, bantalan (*roll*) atau pipa pemipih adonan (4) yang dapat diatur ketebalan adonannya yang terbuat dari pipa besi dengan jarak radius 120°, yang digerakkan dengan puli (6) menggunakan motor listrik, serta memiliki wadah penggiling yang berbentuk cekung (15) yang dapat diturunkan menggunakan engsel (13) untuk mengeluarkan adonan dan dapat dikunci (14) ketika mesin akan digunakan kembali.



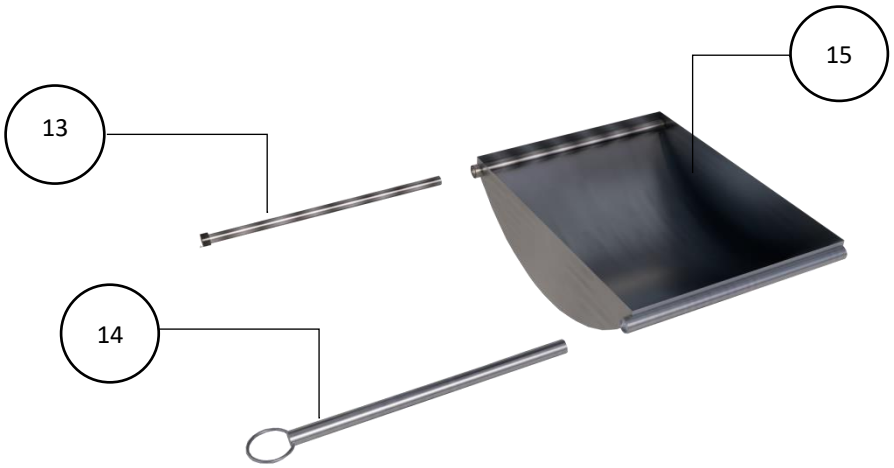
Gambar 1



Gambar 2



Gambar 3



(a)



(b)



(c)

Gambar 4