

## RINGKASAN

**Uji Kinerja Mesin Pengaduk Adonan dan Mixer terhadap Kualitas Hasil Adonan Roti Tawar**, Haris Saadillah B., NIM B31181679, Tahun 2018, 35 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Anang Supriadi Saleh, MP (Dosen Pembimbing).

Roti tawar merupakan makanan yang terbuat dari tepung terigu, pembuatan adonan roti tawar memiliki berbagai macam pembuatan, dapat menggunakan tangan, mixer atau dengan menggunakan mesin yang modern seperti menggunakan mesin pengaduk adonan. Mesin pengaduk adonan roti merupakan mesin yang digunakan untuk mencampur bahan-bahan untuk membuat adonan roti tawar. Dengan perkembangan pembuatan adonan roti tawar terdapat kualitas yang harus dijaga seperti tekstur adonan, kekalisan adonan, dan proses pengembangan adonan.

Pengujian dilakukan bertujuan untuk mengetahui perbandingan kualitas dari adonan yang diolah menggunakan mesin mixer dan mesin pengaduk adonan roti. Pengujian dilaksanakan pada bulan Oktober 2021 di UD. Mamim Yooks, Patrang - Jember.

Perbandingan kapasitas kerja alat mesin pengaduk adonan adalah 4,81 kg/jam dapat mengaduk 0,7 kg adonan dengan waktu 8 menit, sedangkan untuk mesin mixer memiliki kapasitas kerja 2,697 kg/jam dapat mengaduk 0,7 kg adonan dengan waktu lebih lama 16 menit. Kualitas tekstur adonan yang diolah oleh alat mesin pengaduk adonan lebih maksimal, sedangkan tekstur adonan yang diolah menggunakan mixer kurang sempurna. Kualitas tekstur adonan yang diolah mixer memiliki kekalisan yang kurang kalis, sedangkan adonan yang diolah mesin pengaduk memiliki sifat kalis sempurna. Kualitas tinggi pengembangan pada adonan yang diolah dengan mixer dan alat mesin pengaduk tidak memiliki perbedaan pengembangan yang tinggi atau dapat dikatakan hampir sama, yaitu antara 0,5-2 cm.