

## RINGKASAN

**PEMBUATAN MESIN PENGADUK NASI GORENG MENGGUNAKAN DINAMO VARIASI KECEPATAN HIGH DAN LOW**, Muhammad Hamim, NIM. B31222332, Tahun 2025, 26 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Elok Kurnia Novitasari, S.TP.,M.P. (Dosen Pembimbing).

Menurut sejarah yang berkembang, nasi sudah ada sejak tahun 4000 sebelum masehi. Dalam budaya tionghoa, mereka biasanya tidak suka mencicipi makanan dingin dan juga membuang sisa makanan beberapa hari sebelumnya. Sebagai solusi, mereka menciptakan nasi goreng dengan menggoreng nasi yang sudah dingin dengan berbagai cara untuk dihidangkan kembali.

Pelaksanaan tugas akhir ini dengan judul “Pembuatan pengaduk nasi goreng menggunakan dinamo variasi kecepatan high dan low” dilakukan pada Februari sampai Juni akhir di ”Lab Alsintan”Politeknik Negeri Jember. Mesin ini memiliki dua tingkat percepatan: 50,2 Rpm dengan kapasitas maksimal 600gram nasi, dan 64,6 Rpm dengan kapasitas maksimal 1000gram.

Penelitian ini bertujuan untuk merancang dan membangun mesin otomatis yang dapat mengaduk dan memasak nasi goreng secara mandiri. Mesin ini menggunakan motor listrik sebagai penggerak utama.

Hasil pengujian menunjukkan bahwa alat ini mampu menghasilkan nasi goreng dengan tekstur yang merata dan waktu memasak yang lebih efisien dibandingkan metode manual. pengembangan alat otomatis untuk pengadukan bahan makanan pada pengolahan makanan tradisional di Indonesia. Alat ini dirancang untuk mempermudah pengadukan bahan makanan, termasuk nasi goreng, dengan kecepatan yang dapat disesuaikan.