

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Nasi goreng merupakan salah satu makanan yang sangat populer di Indonesia dan sering dijadikan pilihan dalam berbagai kesempatan, baik sebagai hidangan sehari-hari maupun dalam acara khusus. Proses pembuatan nasi goreng yang baik memerlukan teknik pengadukan yang tepat agar semua bahan, seperti nasi, sayuran, dan bumbu, dapat tercampur secara merata. Pengadukan yang tidak merata dapat mengakibatkan rasa yang tidak seimbang dan tekstur yang kurang optimal, sehingga mempengaruhi kepuasan konsumen.

Industri kuliner, terutama di restoran atau warung makan, efisiensi dan konsistensi dalam penyajian makanan menjadi sangat penting. Oleh karena itu, penggunaan alat bantu dalam proses pengadukan nasi goreng dapat menjadi solusi untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi. Alat pengaduk nasi goreng yang dirancang dengan baik diharapkan dapat mengatasi masalah pengadukan yang sering kali memakan waktu dan tenaga, serta menghasilkan campuran yang lebih merata.

Seiring dengan perkembangan teknologi, inovasi dalam perancangan alat masak semakin meningkat, termasuk alat pengaduk nasi goreng. Berbagai desain dan mekanisme pengadukan yang lebih canggih dapat membantu para pelaku usaha kuliner untuk meningkatkan produktivitas dan kualitas hidangan mereka. Dengan adanya alat pengaduk yang efektif, diharapkan proses memasak nasi goreng dapat dilakukan dengan lebih cepat dan hasil yang lebih memuaskan, sehingga dapat memenuhi permintaan konsumen yang semakin tinggi.

Namun, meskipun terdapat berbagai alat pengaduk yang tersedia di pasaran, belum ada penelitian yang secara khusus menguji efektivitas alat pengaduk nasi goreng dalam mencampur bahan-bahan secara merata. Oleh karena itu, berdasarkan latar belakang diatas harus dilakukan “Uji Kinerja Mesin Pengaduk Nasi Goreng” yang bertujuan untuk mengevaluasi kinerja alat pengaduk nasi goreng yang dirancang.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat diambil suatu permasalahan dari penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Seberapa efektif mesin pengaduk nasi goreng dalam mencampur bahan-bahan secara merata?
2. Apa saja faktor yang mempengaruhi kualitas hasil pengadukan, termasuk konsumsi energi dan biaya yang dikeluarkan?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan dari penulisan tugas akhir ini yaitu untuk mengetahui kinerja mesin pengaduk nasi goreng melalui beberapa parameter:

1. Mengetahui kapasitas maksimal mesin pengaduk nasi goreng dalam mencampur bahan secara merata.
2. Mengetahui konsumsi energi LPG selama proses pembuatan nasi goreng.
3. Mengetahui konsumsi energi aki selama proses pembuatan nasi goreng.
4. Mengetahui estimasi biaya konsumsi energi yang di butuhkan dalam proses pengadukan.

## **1.4 Manfaat**

Manfaat dari penulisan tugas akhir Uji Kinerja Mesin Pengaduk Nasi Goreng adalah sebagai bahan rekomendasi para pengguna alat terkait kinerja dan kapasitas mesin paling optimal untuk meningkatkan produktivitas dan kualitas nasi goreng