

**Pembuatan Mesin Pencetak Kue Kering, Dr.Ir. Budi Hariono, M.Si
(Pembimbing I) dan Ir. Supriyono, MP (Pembimbing II)**

Verry Kurnia Sakti
Keteknikan Pertanian, Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Kue kering adalah istilah yang digunakan untuk menyebut kue yang teksturnya lembut dan renyah karena memiliki kadar air yang sangat minim. Kue kering mempunyai daya simpan yang sangat tinggi. Umumnya bahan terbuat dari, tepung beras, tepung ketan, terigu ataupun sagu. Cara memasaknya biasanya di goreng atau dipanggang dalam oven. Kue kering yang dioven biasanya disebut cookies. Sehingga daya simpan dari kue kering sangat lama karena memiliki kadar air yang rendah dari pada kue basah yang memiliki kadar air yang tinggi, karena pada proses pemasakan kue basah dikukus dengan panci yang di bawahnya terdapat air untuk memasakkan kue (Walington, 1993). Proses produksi kue kering di industri rumah tangga sering dilakukan secara manual. Satu persatu adonan kue kering yang telah diolah dicetak secara bergantian, hal itu membutuhkan waktu yang lama serta tidak ergonomis dalam pencetakannya, sehingga dibutuhkan mesin untuk mempermudah dalam pencetakannya.

Mengatasi permasalahan tersebut dilakukan penelitian untuk meninjau permasalahan tersebut dan melakukan pembuatan rancangan mesin untuk mencetak kue kering. Pembuatan mesin pencetak kue kering bertujuan untuk meningkatkan produksi kue kering industri rumah tangga, sehingga diharapkan dapat dipakai dan diterapkan oleh industri rumah tangga lain yang membutuhkannya.

Kata Kunci : Pembuatan Mesin Pencetak Kue Kering