

RINGKASAN

Perbandingan Kinerja Mesin Pengaduk Adonan Donat antara *Impeller Kisi Bersirip* dan *Double Helic*. Asyroful Amalia, NIM B31180254, Tahun 2018, 38 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Keteknikaan Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Amal Bahariawan, S.TP,M.Si (Pembimbing).

Donat termasuk dalam jenis kue nusantara, teknik atau cara pembuatan sangatlah unik karena pada awal pembuatan adonan donat dengan menggunakan peralatan sederhana dan teknik tersendiri (misalnya: menguleni) sering dilakukan hanya dengan menggunakan tangan dalam proses pengerjakannya. Dengan berkembangnya teknologi terbentuk roti yang lebih bermacam – macam baik dari segi dimensi, penampilan, wujud, tekstur, rasa serta bahan gunanya, sebab adanya pengaruh pertumbuhan pembuatan roti yang meliputi aspek bahan baku, bahan penyerta lainnya, proses pencampuran serta metode mengaduk adonan.

Pengujian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan lama proses pengadukan adonan, putaran sistem transmisi, penggunaan energi listrik, dan mengetahui kualitas hasil adonan yang dihasilkan. Pengujian dilaksanakan pada bulan Juni 2021 di Bengkel Sinar Alam Jl. Danau Toba VII No.173. Pengujian ini bermanfaat untuk para pengusaha kue kalangan rumah tangga agar saat pengadukan lebih cepat dengan kapasitas adonan yang besar.

Dari pengujian ini didapatkan hasil terbaik yaitu dari bilah pengaduk *double helic* dengan kapasitas kerja maksimal mesin pengaduk adonan yaitu 2 kg membutuhkan waktu 2 jam dengan penggunaan energi listrik sebesar 1.674 joule, menggunakan putaran mesin 2.890 rpm dan putaran pada bak pengaduk 58 rpm. Hasil adonan yang dihasilkan yaitu kalis sempurna. Ditandai dengan kualitas adonan yang jika ditarik tidak mudah robek dan tidak lengket. Dari adonan 2 kg menghasilkan donat sebanyak 87 donat.