

RINGKASAN

Pembuatan Mesin Pengaduk Adonan Kue Dengan 2 Macam Bilah Pengaduk, Moh. Izzul Fawaid, NIM B31180139, Tahun 2021, 21 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Amal Bahariawan, S.TP, MP. (Pembimbing)

Roti merupakan produk makanan yang bahan dasar utamanya yaitu tepung terigu dan juga air. Seiring berjalannya waktu, pembuatan roti diolah dengan mencampurkan bahan seperti mentega, minyak dan juga telur. Karena penyajiannya yang mudah, tidak jarang masyarakat Indonesia mengkonsumsi roti sebagai makanan pokok pengganti nasi.

Badan Pusat Statistik menyebutkan total produksi roti di Indonesia mengalami kenaikan setiap tahunnya. Tingginya permintaan produksi roti, membuat pengusaha-pengusaha kecil dan menengah mulai bermunculan. Dengan modal dan juga fasilitas kerja cukup terbatas, membuat proses pembuatan cukup lama. Penggunaan alat pengaduk adonan dengan cara manual/menggunakan tenaga manusia, mengakibatkan para pekerja sering mengalami kelelahan sehingga produksinya menjadi menurun. Untuk menjawab persoalan diatas perlu adanya pembuatan mesin yang dapat membantu usaha roti secara mekanis dengan judul “Pembuatan Mesin Pengaduk Adonan Dengan 2 Macam Bilah Pengaduk”.

Pembuatan mesin ini dimulai dari pembuatan kerangka utama, wadah penampung, bilah pengaduk, dan perakitan semua bagian. Sehingga diperoleh data dengan panjang 45 cm, lebar 43 cm, dan tinggi keseluruhan 70 cm. Daya yang dihasilkan dari mesin ini berasal dari motor listrik, *gearbox reducer* sebagai penurun daya putar dari motor listrik, rantai dan *sprocket* sebagai penerus daya ke poros bilah pengaduk. Rangka utama pada mesin ini terbuat dari besi siku. Wadah, bilah pengaduk, dan besi as, terbuat dari *stainless steel*. Keuntungan dari bahan *stainless steel* yaitu mudah dibersihkan, bahan kuat, dan juga aman untuk olahan makanan. Mesin pengaduk ini bekerja dengan prinsip pengadukan adonan yang diletakkan kedalam wadah kemudian diaduk oleh bilah pengaduk dengan putaran rendah 58 rpm. Mesin pengaduk ini dalam satu kali pengadukan bisa menampung bahan 2 - 3 kg.