

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mesin pengaduk adonan adalah alat yang digunakan untuk mengaduk sebuah adonan kue salah satunya adonan donat. Alat ini biasa digunakan untuk mengaduk berbagai macam adonan kue. Mata pengaduk adonan kue yang biasanya digunakan terbuat dari besi stainless yang agak tebal, keras dan sangat kuat, sehingga dapat dengan mudah mengaduk adonan donat. Mesin pengaduk adonan sangat diminati sebagian masyarakat karena sesuai fungsinya mesin pengaduk adonan ini dapat mempermudah pekerjaan manusia dengan cepat. Pada saat ini pengaduk adonan kue yang sering dijumpai di masyarakat masih manual atau menggunakan tangan, penggunaan pengaduk tipe manual atau tangan ini memerlukan banyak tenaga yang sering mengakibatkan mudah kelelahan dan juga membutuhkan tenaga yang besar agar adonan rata tercampur.

Salah satu daerah yang ada di pulau Bengkais yaitu Desa Air Putih, masyarakat masih sering melakukan pembuatan adonan kue berbagai macam kue salah satunya usaha kue donat tersebut. Alat pengaduk adonan memiliki manfaat yang lebih besar ketimbang menggunakan pengaduk adonan manual. Alat ini sangat cocok untuk digunakan dalam usaha kuliner roti dan kue yang Anda miliki. Dengan berinvestasi alat pengaduk adonan, dijamin Anda akan puas dan tidak akan merasa rugi karena alat pengaduk adonan dapat meningkatkan produktivitas Anda dalam menghasilkan berbagai adonan-adonan berkualitas. Dengan adonan yang berkualitas tentunya dapat membuat kue dan roti yang Anda buat memiliki tampilan yang cantik sehingga dapat menarik pengunjung. Namun dalam hal ini sebagian masyarakat masih ada yang menggunakan manual atau menggunakan dengan tangan untuk mengaduk adonan kue tersebut. (sumber: observasi lapangan).

Beberapa alat yang sudah dirancang sebelumnya oleh penulis lain diantaranya adalah perancangan mesin pengaduk bahan dasar roti (Fadwah Maghfurah). Alat ini memiliki beberapa bagian utama yaitu rangka utama alat, motor, dan sprocket.

Dari permasalahan diatas maka penulis akan melaksanakan pembuatan alat yaitu rancang bangun pengaduk adonan donat semi-otomatis menggunakan mesin robin, mengatur kecepatan dalam mengadukan adonan kue agar mendapatkan hasil yang cepat dan juga mengurangi tenaga manusia dalam membuat adonan kue juga mempersingkat waktu adukan adonan.

1.2 Rumusan Masalah

Berhasilnya pembuatan alat ini penulis mempunyai beberapa rumusan masalah agar nantinya dapat menjadi pertimbangan saat membuat alat, antara lain yaitu:

1. Bagaimakah rancang bangun pengaduk adonan donat semi-otomatis menggunakan mesin robin?
2. Bagaimana efisiensi mesin pengaduk adonan donat semi-otomatis menggunakan mesin robin?

1.3 Batasan Masalah

Dalam pembuatan alat ini adapun penulis memberikan batasan-batasan masalah untuk lebih mengoptimalkan dalam melakukan tugas akhir agar mencapai hasil yang baik, batasan tersebut antara lain yaitu:

1. Tidak menganalisa kekuatan pada penahan bawah wadah.
2. Hanya dapat mengaduk adonan kue.
3. Jenis besi yang digunakan adalah besi siku, stainless dan baja.
4. Menggunakan bahan bakar bensin.

1.4 Tujuan

Tujuan penulis dalam membuat alat, ini antara lain yaitu:

1. Rancang bangun pengaduk adonan donat semi-otomatis menggunakan mesin robin.
2. Pembuatan alat pengaduk adonan untuk lebih efisien dan berkualitas.

1.5 Manfaat

Dalam pembuatan alat ini agar dapat dimanfaatkan dengan baik, penulis mempunyai beberapa manfaat antara lain yaitu:

1. Sebagai pembaharuan dari sistem manual/tangan.
2. Mengurangi tingkat lama nya waktu pada pekerja dan juga mengurangi tenaga manusia akibat pengadukan manual dan tangan.
3. Bisa digunakan oleh operator yang dewasa, remaja, dan juga untuk membuka usaha jualan kue.
4. Memperbanyak adonan kue.