

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kebutuhan akan teknologi yang semakin canggih tepat dalam proses pembuatan adonan roti sangat diperlukan untuk mempermudah atau mempercepat proses pembuatan yang pada akhirnya meningkatkan produktivitas. Alat pengaduk adonan kue ini adalah suatu alat yang digunakan untuk mempermudah dan mempercepat proses pengadukan berbagai macam bahan adonan, dimana adonan yang akan dihasilkan lebih banyak dibanding dengan pengadukan secara manual.

Kue akhir-akhir ini sering dijadikan sebagai makanan berat pengganti makanan pokok. Hal ini dikarenakan banyaknya kandungan karbohidrat yang terdapat dalam kue tersebut. Banyaknya permintaan akan makanan jenis kue membuka peluang bagi masyarakat untuk membuat usaha sendiri dengan menjual aneka ragam kue. Seiring dengan perkembangan zaman dan teknologi proses pembuatan kue telah menggunakan mesin khususnya untuk pembuatan adonan kuenya. Maka diciptakanlah berbagai mesin pengolahan produktivitasnya. Namun kebanyakan mesin-mesin pengolahan makanan tersebut terbilang mahal harganya untuk kelompok industry kecil seperti usaha penjualan kue keliling dan usaha kue rumahan yang menitip kuenya ke warung-warung. Padahal kue hasil produksi usaha penjualan kecil sangat berperan penting dipasar atau bisa dibilang terjangkau untuk masyarakat.

Pada umumnya, industry kecil memiliki masalah dalam pengembangan produksi. Permasalahan utama yang dihadapi adalah proses pengadukan adonan kue yang masih menggunakan proses manual dengan menggunakan tenaga manusia, maka waktu yang terpakai akan lebih lama dibandingkan dengan menggunakan mesin pengaduk dan juga permintaan akan aneka ragam kue juga sangat penting dilakukan.

Karena permintaan akan banyaknya aneka ragam kue, maka penting dilakukannya penambahan variasi pada adonannya.

Adapun uraian tersebut itu melalui mesin pengaduk adonan yang sebelumnya, dengan menggunakan satu buah model mata pengaduk. Mata pengaduk yang digunakan itu mata pengaduk spiral. Sumber : Herwin Nainggolan,(2021:136-137).

Hal inilah dasar dari penulis memilih judul modifikasi mata pengaduk adonan kue ini. Adapun tujuan khusus dari penulis ini, adalah penulis ingin menambahkan atau memodifikasikan di mata pengaduknya, dengan mesin yang sebelumnya itu menggunakan satu buah mata pengaduk, model mata pengaduk spiral. Disini penulis ingin menambahkan mata pengaduk model baling-baling. Jadi untuk mesin pengaduk yang akan dibuat itu menggunakan dua buah model mata pengaduk dan bisa di gonta-ganti sesuai kebutuhan dan selera, dan untuk satu mata pengaduk itu sama dengan mesin yang sebelumnya yaitu model mata pengaduk spiral. Mata pengaduk spiral ini biasa dipakai untuk mengaduk adonan yang lebih berat seperti adonan kue donat, dan untuk mata pengaduk yang ditambahkan atau dimodifikasikan yaitu model mata pengaduk baling-baling. Mata pengaduk baling-baling ini biasa dipakai untuk mengaduk adonan yang lebih halus seperti adonan kue bolu.

Jadi untuk mesin pengaduk yang akan dibuat itu, menggunakan dua buah mata pengaduk dan untuk mata pengaduknya bisa di gonta-ganti sesuai dengan kebutuhan. Jadi jika ingin mengaduk adonan yang lebih berat memakai model mata pengaduk jenis spiral, dan untuk sebaliknya tinggal diganti, jika ingin mengaduk adonan yang lebih halus memakai model mata pengaduk jenis baling- baling. Jadi untuk mesin pengaduk yang akan dibuat itu ada variasi lain, ada tambahan di mata pengaduknya dengan mesin yang sebelumnya.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana merencanakan mata pengaduk adonan kue sederhana bisa bekerja sesuai dengan perancangan yang dibuat?

2. Bagaimana menghitung kecepatan putaran rpm mata pengaduk adonan di dalam sebuah wadah?

1.3 Batasan Masalah

Adapun batasan-batasan yang dibahas adalah :

1. Memodifikasi mata pengaduk dengan tambahan model mata pengaduk baling-baling
2. Menggunakan motor penggerak sebesar 0,5 hp dengan daya 0,37 Kw

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin diperoleh penulis dalam melakukan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Merancang mata pengaduk dengan proses pengadukan adonan menggunakan sebuah mesin dengan mata pengaduk tidak berpindah (hanya berputar) dan ditempatkan pada sebuah panci stainless
2. Mampu memperkirakan adonan di dalam panci
3. Dapat mengetahui langkah-langkah pembuatan alat

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat yang dihasilkan dalam penelitian ini yaitu :

1. Dapat merancang serta mewujudkan mesin dengan mata pengaduk adonan kue sederhana untuk usaha penjualan adonan.
2. Dapat merancang mesin dengan mata pengaduk adonan kue yang nantinya diharapkan akan layak untuk usaha penjualan adonan.