

ABSTRAK

Nastar adalah sejenis kue kering dari adonan tepung terigu, mentega dan telur yang diisi dengan selai. Asal katanya dari bahasa Belanda taart. Bentuk kue ini bulat-bulat dengan diameter sekitar 2 cm, di atasnya sering diisi dengan potongan keju. Selain itu sekarang nastar juga dibuat dengan selai buah lain, nastar biasanya dihidangkan pada hari-hari raya, mulai natal, idul fitri sampai tahun baru imlek. Nastar biasanya dijual dalam kemasan toples plastic di toko roti, toko kue dan pasar swalayan. Kue nastar sendiri kini sudah berkembang dengan berbagai resep nastar yang bervariasi. Tujuan penulis adalah membantu UMKM Albi Nyamen dalam memecahkan masalah dalam proses pengadukan bahan pembuatan kue nastar dengan sistem mekanik. Metode yang digunakan dalam pembuatan mesin ini menggunakan metode VDI 2222. Dengan metode VDI 2222 penulis mendapatka varian konsep yang terbaik dari 3 alternatif varian konsep mesin pengaduk adonan kue nastar. Hasil akhir berdasarkan perhitungan dalam simulasi, mesin ini mampu mengaduk adonan kue nastar berkapasitas 10 kg / 15 menit

Kata kunci : Adonan, Kue nastar, Mesin Pengaduk, Kapasitas

ABSTRACT

Nastar is a type of cookie made from dough of flour, butter and eggs filled with jam. The origin of the word is from the Dutch language taart. The shape of this cake is round with a diameter of about 2 cm, on top of which is often filled with slices of cheese. Besides that, now nastar is also made with other fruit jams, nastar is usually served on holidays, from Christmas, Eid al-Fitr to the Chinese New Year. Nastar is usually sold in plastic packaging at bakeries, pastry shops and supermarkets. Nastar cake itself has now developed with a variety of varied recipes. The aim of the author is to assist MSMEs Albi Nyamen in solving problems in the process of stirring the ingredients of making nastar cakes with a mechanical system. The method used in the manufacture of this machine uses the VDI 2222 method. With the WDI 2222 method the authors get the best variant of the 3 alternative concept variants of the nastar cake dough mixer machine. The final result is based on the calculations in the simulation, this machine is capable of mixing nastar cake dough with a capacity of 10 kg / 15 minute

Key word : dough, nastar cake, mixer capacity