

**MIXER OTOMATIS PENCAMPUR BAHAN ADONAN KUE  
DIKENDALIKAN DENGAN MENGGUNAKAN  
MIKROKONTROLER**

Nama Mahasiswa 1 : Okita Nanda Aditie  
NRP : 2211030060  
Nama Mahasiswa 2 : Nanda Dwi Purnama  
NRP : 2211030076  
Dosen Pembimbing : Ir. Rushdhianto Effendi, AK., MT.  
NIP : 19570424 198502 1 001

**ABSTRAK**

Perusahaan pembuatan kue biasanya menggunakan alat penghalus untuk membikin adonan yang akan di panggang di tempat pengovenan. Untuk menghaluskan adonan tentu dilakukan dengan menggunakan *Mixer* kue agar setiap adonan mentah yang belum tercampur menjadi halus dan siap untuk di oven. Sampai saat ini masih banyak produksi kue yang dilakukan suatu perusahaan atau *home industry* dengan menggunakan *Mixer* pada umumnya yang bekerja secara manual dan masih menggunakan campur tangan Manusia. Mixer kue adalah salah satu alat produksi pembuatan adonan kue kering yang banyak di produksi pada saat sekarang ini.

Oleh karena itu dibutuhkan suatu sistem yang dapat bekerja secara otomatis agar lebih efektif dan efisien dengan menggunakan Mikrokontroler Arduino-Due, Limit Switch, Solenoid, dan Motor DC 12 Volt sebagai penggerak wadah bahan.

Alat ini berfungsi sebagai penggerak wadah bahan yang telah terisi adonan mentah seperti Mentega cair, Telor, Tepung, dan lain-lain. Dengan menggunakan Arduino-Due, wadah bahan dapat bergerak sesuai dengan waktu yang diinputkan pada program.

Dari hasil pengujian data yang dilakukan, didapat bahwa wadah bahan tidak berjalan dengan sempurna karena masih belum memungkinkan untuk diisi dengan bahan cair atau adonan cair dan untuk mengembangkannya adonan masih berdasarkan waktu. Selain itu Mixer dapat berputar sesuai dengan program yang diinputkan dan dengan *delay* waktu yang ditentukan.

**Kata kunci : Mixer, Arduino-Due, Limit Switch, dan Solenoid**



*Halaman ini sengaja dikosongkan*