

## ABSTRAK

Di Indonesia telur asin biasanya diproduksi dari telur bebek yang memiliki ciri khas cangkang telur berwarna hijau-kebiruan. Makanan ini termasuk makanan yang praktis sehingga bisa dimakan langsung atau sebagai pelengkap untuk makan. Industri telur asin yang berkembang sudah meluas hingga tersedianya berbagai pilihan kualitas telur asin. Pembuatan telur asin masih secara tradisional yaitu dengan menggunakan adonan abu atau batu bata untuk membungkus telur bebek. Hasil akhir telur asin memiliki macam yang berbeda seperti telur asin rebus, telur asin panggang, telur asin asap dan telur asin bakar. Saat ini proses pengolahan adonan pelapis asinan telur masih menggunakan cara yang tradisional pengolahannya, yaitu dengan menggunakan alat manual yang di kerjakan menggunakan tenaga manusia. Tujuan dalam merancang mesin ini yaitu untuk mempermudah para pembuat telur asin agar dapat menghemat waktu produksi dan biaya produksi. Mesin ini didesain dua tingkat yang dapat digunakan untuk menghancurkan dan mengaduk. Proses penghancuran dilakukan dengan cara menggesekkan permukaan bahan dengan di kontakkan ke permukaan gigi-gigi penghancur yang berputar. Dan proses pengadukan adonan dengan cara menggesekkan bahan dengan pisau pengaduk yang berputar. Mesin dapat memproses penghancuran dan pengadukan. Proses penghancuran batu bata dan untuk proses pengadukan memiliki kapasitas 100 kg dengan penggerak motor untuk 1000 Butir Telur.

Kata kunci : mesin penghancur, mesin pengaduk, telur asin

## ABSTRACT

*In Indonesia salted eggs are usually produced from duck eggs which have a characteristic bluish-green egg shell. This food includes practical food so that it can be eaten directly or as a complement to eating. The growing salted egg industry has expanded to the availability of various choices of quality salted eggs. Making salted eggs is still traditional, namely by using ash dough or bricks to wrap duck eggs. The end result of salted eggs has different kinds such as boiled salted eggs, baked salted eggs, smoked salted eggs and grilled salted eggs. At present the process of processing egg salted dough is still using the traditional method of processing, namely by using a manual tool that is used using human power. The purpose of designing this machine is to make it easier for the makers of salted eggs to save production time and production costs. This machine is designed in two levels that can be used to crush and stir. The destruction process is done by swiping the surface of the material by contacting the surface of the rotating crushing teeth and mixing the dough by rubbing the material with a rotating stirring knife. The machine can process crushing and stirring. The process of crushing bricks and for the stirring process has a capacity of 100 kg with a motor drive for 1000 Egg Grains.*

*Keywords: crusher machine, stirring machine, salted egg*