

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Proses pembuatan adonan menggunakan tangan	1
Gambar 2. Mixer kue planetary	9
Gambar 3. Pengaduk mixer	10
Gambar 4. Mixer kue spiral.....	10
Gambar 5. Mixer kue dough mixer.....	11
Gambar 6. Tipe baling-baling.....	14
Gambar 7. Konstruksi mesin pengaduk adonan	14
Gambar 8. Motor listrik.....	16
Gambar 9. Skema motor listrik.....	17
Gambar 10. Poros	19
Gambar 11. Bantalan.....	23
Gambar 12. Bentuk puli (pulley)-V.....	27
Gambar 13. Bentuk transmisi	27
Gambar 14. Konstruksi sabuk -V	29
Gambar 15. Konstruksi penampang sabuk-V.....	29
Gambar 16. Baut	31
Gambar 17. Tekanan permukaan pada ulir.....	32
Gambar 18. Bentuk pasak	35
Gambar 19. Gambar konstruksi mesin.....	39
Gambar 20. Diagram alir penelitian	40
Gambar 21. Tabung dan tutup pengaduk	43
Gambar 22. Kerangka mesin	45
Gambar 23. Poros pengaduk	45
Gambar 24. Puli penggerak dan puli yang digerakkan.....	47
Gambar 25. Transmisi sabuk pada poros perantara.....	48
Gambar 26. Puli dan penampang puli.....	49
Gambar 27. Penampang sabuk V tipe A	50
Gambar 28. Transmisi sabuk	50
Gambar 29. Poros pengaduk	59
Gambar 30. Gaya gesek pada pasak	67
Gambar 31. Grafik hubungan kapasitas terhadap waktu	71