

PROTOTYPE PEMBUATAN TAHU NIGARIN SEMI OTOMATIS MENGUNAKAN ATMEGA16 (TAHU TANPA LIMBAH)

Nama : Adi Irawan
NIM : 150431100022
Program Studi : Teknik Elektro
Dosen Pembimbing : Haryanto, S. T., M. T.
Kunto aji wibisono, S. T., M.T.

ABSTRAK

Tahu mempunyai protein nabati dengan kualitas terbaik karena mempunyai komposisi asam amino paling lengkap dan diyakini mempunyai daya cerna yang relatif tinggi yakni sebesar 85 – 98%. Pada dasarnya pembuatan tahu menggunakan pengasam/ koagulasi menggunakan cuka akan tetapi berbeda dengan tahu nigari pada tahu nigarin proses koagulasi menggunakan sari padi air laut. Bahan ini dipilih karena dalam prosesnya tidak menghasilkan limbah dan juga tidak berbau sehingga bersifat ramah lingkungan. Latar belakang dari pembuatan alat ini untuk memberi pembelajaran sekaligus pengetahuan mengenai tahu nigarin serta membuat prototype sehingga lebih gampang untuk mencerna pengetahuan dan juga alat ini menggunakan proses semiotomatis yang biasanya pembuatan tahu ini masih menggunakan teknologi manual. Untuk metodenya sendiri menggunakan metode *fuzzy* yakni memperbandingkan beberapa hasil untuk mengetahui ukuran yang pas dalam proses pembuatannya. Dengan adanya alat ini diharapkan masyarakat tahu apa itu tahu nigarin dan juga dapat memanfaatkan alat ini untuk memulai usaha sendiri dirumah karena dengan memakai alat ini pembuatan tahu menjadi mudah.

Kata kunci: *tahu, nigarin, fuzzy, prototype*

PROTOTYPE OF SEMI-AUTOMATIC NIGARIN KNOWLEDGE USING ATMEGA16 (KNOW WITHOUT WASTE)

Nama : Adi Irawan
NIM : 150431100022
Program Studi : Teknik Elektro
Dosen Pembimbing : Haryanto, S. T., M. T.
Kunto aji wibisono, S. T., M.T.

ABSTRACT

Tofu has the best quality vegetable protein because it has the most complete amino acid composition and is believed to have a relatively high digestibility of 85 - 98%. Basically, making tofu uses acidic / coagulation using vinegar, but different from tofu nigari, the coagulation process uses seawater rice extract. This material was chosen because in the process it does not produce waste and also does not smell so it is environmentally friendly. The background of making this tool is to provide learning as well as knowledge about tofu nigarin and to make prototypes so that it is easier to digest knowledge and also this tool uses a semi-automatic process, which usually makes tofu still using manual technology. For the method itself, it uses the fuzzy method, which is comparing several results to determine the right size in the manufacturing process. With this tool, it is hoped that the public will know what tofu nigarin is and can also use this tool to start their own business at home because by using this tool making tofu becomes easy.

Keywords: tofu, nigarin, fuzzy, prototype