

ABSTRAKSI

Kegiatan penelitian ini akan menghasilkan produk Alat Pemutar Bambu pada Proses Pemanggangan Kue Tradisional Nasi Bulu Semi Otomatis. Nasi bulu merupakan kue tradisional masyarakat Provinsi Gorontalo yang masih tetap dipertahankan hingga saat ini. Proses pembuatannya adalah beras ketan dimasukkan ke dalam sepotong bambu berukuran ± 1 meter. Bambu dijadikan sebagai kemasan sekaligus cetakan pada saat proses pemanggangan. Hal itu juga bertujuan agar berasnya tidak terpanggang dan hangus serta memiliki bentuk silindris. Selama ini para pembuat kue melakukan proses pemanggangan secara konvensional, dimana bambu-bambu yang berisi beras diletakkan berdiri secara berjajar dan dibawahnya diberikan bahan bakar berupa kayu atau sabut kelapa. Pembuat akan menjaganya selama proses pemanggangan guna memutar bambu-bambunya agar beras bisa merata matangnya. Penelitian ini akan merancang alat yang dapat bekerja secara semi otomatis yaitu memutar bambu selama proses pemanggangan, sehingga pembuat hanya tinggal mengecek berasnya saja apakah sudah matang atau belum serta mengontrol bahan bakarnya. Harapan jangka panjangnya adalah pembuat kue nasi bulu tidak terlalu direpotkan saat proses pemanggangan, tubuhnya pun aman dari resiko panas, bahkan berpotensi besar memanggang dalam jumlah yang banyak dengan sekali panggang. Metode yang akan digunakan adalah eksperimen. Kajian dalam produk rancang bangun alat pemanggang ini adalah aliran energi panas dari api yang bersumber dari bahan bakar dikonversi menjadi tenaga mekanik untuk menggerakkan alat pemegang bambu secara melingkar, dimana bekerjanya akan secara otomatis sehingga tidak perlu pembuat kue nasi bulu menjaga terus menerus selama proses pemanggangan.

Kata Kunci : *rancang bangun, proses pemanggang nasibulu, semi otomatis*