

ABSTRAK

Mixer telah menjadi alat yang penting dalam mendukung pembuatan *pastry*, memberikan kontribusi signifikan dalam mencampurkan bahan-bahan secara efisien dan menghasilkan tekstur yang sempurna. *Mixer* digunakan untuk mencampurkan adonan *pastry*, mengocok bahan, dan menghasilkan konsistensi yang tepat dalam pembuatan *pastry*. Alat yang ada di proyek akhir ini memiliki beberapa sensor yang dapat membantu siapapun yang ingin membuat adonan *pastry*. Alat ini memiliki sensor *rotary encoder* untuk menghitung jumlah putaran yang telah dibuat oleh *mixer*, sensor gas flying fish MQ135 untuk mendeteksi gas yang dikeluarkan oleh ragi, sensor infrared untuk mendeteksi jika adonan sudah mengembang di mangkok, sensor suhu DS18B20 untuk menghitung suhu dari telur yang dikocok dan *timer* yang di koding melalui Arduino IDE. Hasil dan info dari semua sensor di alat *mixer* akan ditampilkan di layer OLED berukuran 128x64 pixel.

Kata Kunci: *Mixer*, Sensor suhu DS18B20, Sensor *Rotary Encoder*, Sensor Gas *Flying Fish*, *Pastry*